

In-Room Dining

ダイアル2へご用命ください
To order, please press the "2" button on your room phone

●記載全額は15%のサービス料・税金を含みます。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

●写真はイメージです。季節・天候・仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

●The actual presentations may differ from what you see in the photos.

アレルギー特定原材料8品目および牛肉・豚肉・鶏肉を記載しております。 Eight specified allergenic ingredients and beef, pork, chicken are listed in the menu.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut



牛肉
beef



豚肉
pork



鶏肉
chicken

(GF) No wheat/ gluten used. グルテンフリー:小麦を使用しておりません。

(VF) No animal-derived ingredients are used. ヴィーガンフレンドリー:動物性食品を使用しておりません。

(V) No meat, fish, or poultry is used. May contain dairy product and eggs. ベジタリアン:肉、魚介類を使用しておりません。

ご朝食 Breakfast : 6:00 a.m.-11:00 a.m.

和朝食のみ Japanese Breakfast : 6:30 a.m. -10:00 a.m.

アメリカンブレックファスト

American Breakfast



¥5,000



和朝食

Japanese Breakfast



¥5,000



お飲み物

1点お選びください Choice of Drink

オレンジ/アップル/野菜/トマト/グリーンスムージー
豆乳/黒酢ミックスベリーソーダ

Orange / Apple / Vegetable / Tomato / Green Smoothie
Soy Milk / Mixed Berry & Black Vinegar Soda

エッグディッシュ、ミート、温野菜添え

Egg Dish with Bacon, Sausages, Ham, Vegetables

玉子料理、ベーコン、ソーセージ、ハム、温野菜

玉子の調理法をお選びください Choice of Egg Dish

フライ/スクランブル/プレーンオムレツ/ボイルドエッグ
Fried / Scrambled / Plain Omelet / Boiled

サラダ

Salad

ヨーグルト

Plain Yogurt

カットフルーツ

Fruit

ベーカリーバスケット

Bakery Basket

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小鉢五種

Side Dish

蒸し物

Steamed Dish

御飯

Steamed Rice

サラダ

Salad

煮物

Braised Dish

味噌汁

Miso Soup

焼き魚

Grilled Fish

佐賀海苔

Nori Seaweed

香の物

Pickled Vegetables

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

玉子料理 Eggs & Omelets

玉子料理

フライ/スクランブル/プレーンオムレツ/ボイルドエッグ/ポーチ

Eggs:

Fried / Scrambled / Plain Omelet /
Boiled / Poached



¥1,750

玉子料理 ミート添え

Your Choice of Egg Dish
with Bacon, Sausages, Ham, Vegetables



2,150

ハムオムレツ

Ham Omelet



2,000

チーズオムレツ

Cheese Omelet



2,000

マッシュルームオムレツ

Mushroom Omelet



2,000

シリアル&ヨーグルト Cereals & Yogurt

シリアル コーンフレーク

Cereal : Corn Flakes

¥1,000



プレーンヨーグルト

Plain Yogurt



900

プレーンヨーグルト ミックスベリー添え

Plain Yogurt with Mixed Berries



1,150

ブレッド Breakfast Breads & Sandwich

ベーカリーバスケット

Bakery Basket



1,000

ミックスサンド

— ハム、チーズ、トマト、レタス、きゅうり —

Mixed Sandwich

Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber



2,600

お料理と一緒に Morning Sip Special

モーニングセットコーヒー または 紅茶

Morning Coffee or Tea

900

※上記お食事(玉子料理、肉料理、シリアル、ヨーグルト、サンドウィッチ、ブレッド)をご注文のお客様のみのご提供となります。
※ご提供は朝食時間(6:00~11:00)に限らせて頂きます。

※Note : This morning coffee or tea discount deal is offered in conjunction with above listed menu items.

(egg dishes/steak/cereal/yogurt/bakery basket/sandwich)

※Available : 6:00 a.m.-11:00 a.m.

ご昼食・ご夕食 Lunch & Dinner
11:00 a.m.-10:00 p.m. last order 9:30 p.m.

★深夜メニュー Late Night Menu
★ 11:00 a.m.-12:00 a.m. last order 11:00 p.m.

5:00 p.m. - 11:00 p.m.



★ PLAZAバーガー
PLAZA "Japanese Beef" Burger



凝縮された旨味と柔らかさを兼ね備えた国産牛【あか牛】を使用した
国産牛100%のパティを贅沢に150gのせ、大きめにカットしたフレッシュ野菜と
香ばしいグリル野菜、アボカドペーストに香辛料やさっぱりとしたレモン果汁を入れた
ワカモレソースたっぷりのシェフ渾身のオリジナルバーガー。

A 150g patty of 100% Japanese beef, rich in umami and tenderness,
served with fresh and grilled vegetables and finished
with a lemon-infused guacamole — the chef's signature creation.

¥5,000

11:00 a.m. - 11:00 p.m.



★ ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita



¥3,050

前菜・サラダ Appetizer & Salad

★ グリーンサラダ

Green Salad

(GF) (VF) (V)

¥2,000

温野菜

Steamed Vegetables, with Salt and Olive Oil

(GF) (VF) (V)

2,200

野菜のグリル

Grilled Vegetables, with Salt and Olive Oil

(GF) (VF) (V)

2,200

★ 生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar Salad

Prosciutto & Romaine Lettuce

   

2,200

スモークサーモントラウト ハーブソース

Smoked Salmon Trout with Herb Sauce

  (GF)

2,800

スープ Soup

コーンポタージュ

Corn Potage

   

¥1,200

オニオングラタンスープ

French Onion Gratin Soup

    

1,700

本日のポタージュスープ

Today's Potage Soup

   

1,200

スナック Snack

★ フレンチフライ アボカドディップ添え

French Fries with Avocado Dip

  (V)

1,600

※揚げ油は鶏肉や海老にも使用しております

※The frying oil is also used for chicken and shrimp

★ フライドチキン フレンチフライ&オニオンリング添え

Fried Chicken with French Fries and Onion Rings

   

2,650

★ ヨーロピアンチーズの盛り合わせプレート

Assortment of Cheeses

  (V)

2,700

サンドウィッチ Sandwich

クラブハウスサンドウィッチ
— トマト・レタス・ベーコン・チキンハム・玉子 —

Clubhouse Sandwich with Pickles

Tomato, Lettuce, bacon, Chicken Ham, Egg



¥2,850

★ ミックスサンドウィッチ

— ハム・チーズ・トマト・レタス・きゅうり —

Mixed Sandwich with Pickles

Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber



2,600

ベジタブルサンドウィッチ

— レタス・トマト・きゅうり・トレビス・アボカド・オニオン —

Vegetable Sandwich with Pickles

Lettuce, Tomato, Cucumber,
Italian Chicory, Avocado, Onion



2,500

サンドウィッチセット Sandwich Set

11:00 a.m. - 5:00 p.m.

ステーキサンドウィッチセット

Steak Sandwich Set

本日のスープ

サラダ

ステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え

コーヒー または 紅茶

Soup of the Day

Salad, Steak Sandwich With French Fries

Coffee or Tea



4,300

パスタ Pasta

小海老とブロッコリーのクリームソーススパゲッティ
アンチョビ風味

Spaghetti Cream Sauce with Broccoli, Shrimp, Anchovy



¥3,000

シーフードスパゲッティ “マーレビアンコ”

— アサリ・ムール貝・小ヤリイカ・海老 —

Spaghetti “Mare bianco”

Clams, Mussels, Squid, Shrimp



3,100

★ ミートソーススパゲッティ “ボロネーゼ”

Spaghetti with Bolognese Sauce



2,700

★ スパゲッティ トマトソース

Spaghetti Tomato Sauce



2,500

料理長おすすめの一品 The Chef's Recommendation



真鯛のポワレ ブールブランソース
Pan-seared Red Sea Bream with Beurre Blanc Sauce



皮目を香ばしく焼き上げた真鯛に
京王プラザホテル伝統のブールブランソースを合わせました。
コクと酸味が絶妙に調和した優雅な味わいの一品です。

Red sea bream, delicately seared until the skin is crisp and fragrant,
is served with Keio Plaza Hotel's traditional white wine butter sauce.
A graceful dish showcasing an exquisite harmony of richness and subtle acidity.

¥3,700



サーモンのオゼイユソース
Saumon à l'oseille



濃厚なクリームにオゼイユの爽やかな酸味を合わせ、
サーモンの脂と旨味を引きだしたクラシックな一品。
まろやかさと軽やかさが調和した上品な味わいをお楽しみください。

A classic preparation in which the refreshing acidity of sorrel (oseille) is folded
into a rich cream sauce, complementing the salmon's delicate richness and
depth of flavor. A refined dish with a graceful balance of smoothness and freshness.

¥3,600

メインディッシュ Main Dish

★ 海老フライタルタルソース添え

Deep-fried Prawns with Tartar Sauce



4,100

京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ
マッシュルームソース

Homemade Hamburg Steak with Mushroom Sauce



4,100

牛フィレステーキ (100g) デミグラスソース

Beef Fillet Steak with Demi-glace Sauce



6,300

牛サーロインステーキ (180g)

赤ワインソース (*1) 又は メートル・ドテル・バター (*2)

Beef Sirloin Steak with
Red wine Sauce or Maître d'hôtel Butter

(*1) GF

(*2) GF

6,300

国産鶏もも肉の照り焼き

Chicken Teriyaki



3,200

お料理と一緒に with your choice of meal

和食セット (ごはん・味噌汁・サラダ・香の物)

Japanese Set

Rice, Miso Soup, Salad, Japanese Pickled Vegetables



1,100

洋食セット (スープ・サラダ・パン または ライス)

Western Set

Soup, Salad, Bread or Rice



1,100

丼物 Rice Bowl

数量限定

牛リブロースのステーキ丼

味噌汁、香の物付

Prime Rib Steak Over Rice
with Miso Soup and Japanese Pickles



¥4,300

★ 国産鶏ももの照り焼き丼 温玉添え

味噌汁、香の物付

Chicken Teriyaki Over Rice with Soft Boiled Egg,
Miso Soup, Japanese Pickles



3,900

カレー・ピラフ Curry & Pilaf

★ 京王プラザホテル 伝統のビーフカレー

Keio Plaza Hotel's Signature Beef Curry with Rice



3,050

豚ロース肉のカツカレー

Deep-Fried Pork Cutlet Curry with Rice



3,050

インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”

Nasi goreng—Indonesian Fried Rice



2,850

★ ベジタブル ピラフ

Vegetables Pilaf

GF VF V

2,300

デザート Dessert

★ 京王プラザホテル オリジナル

“マロンシャンティ”

Chestnut Chantilly with
Whipped Cream and Vanilla Ice Cream



2,050

マンゴークリームにオレンジゼリー

季節の果実添え

Mango Cream and Orange Jelly Served with Fruits



1,900

★ アイスクリーム各種 (バニラ、ストロベリー、抹茶)

Ice Cream (Vanilla, Strawberry or Matcha)



1,050

★ 季節のシャーベット

Seasonal Sherbet

GF

1,050

フルーツプレート

Assorted Fruits

GF VF V

3,300

ご夕食限定メニュー

Dinner Only Menu

中国料理 南園 Chinese Restaurant NANEN

5:15 p.m. - last order 8:45 p.m.

五目入り焼きそば

Fried Noodles with Chop Suey



¥3,300

五目入りチャーハン

Fried Rice with Shrimp, Chinese Barbecue Pork



3,000

日本料理 和食庵

Japanese Restaurant Washoku-an

5:15 p.m. - last order 8:15 p.m.

炙り黒豚角煮重（冷菜、味噌汁、香の物付き）

Braised Pork Belly Over Rice Served
with Cold Appetizers, Miso Soup, Japanese Pickles



4,000

炙り穴子重膳（冷菜、味噌汁、香の物付き）

Grilled Anago (Conger Eel) on Rice Served with
Cold Appetizers, Miso Soup, Japanese Pickles



4,000

銀座 久兵衛 Sushi KYUBEI

5:15 p.m. - last order 9:15 p.m.

松（10貫、巻物、味噌汁付き）

Sushi 10pc, Roll, Miso Soup



¥8,500

特上（12貫、巻物、味噌汁付き）

Sushi 12pc, Roll, Miso Soup



13,000

久兵衛（16貫、巻物、味噌汁付き）

Sushi 16pc, Roll, Miso Soup



17,000

※わさび抜きや別添えを希望の方はオーダー時にお伝えください。

※お届けから1時間以内にお召し上がりください。

※If you would like the dish without wasabi or if you prefer to have wasabi served on the side, please let us know at the time of ordering.

※Please eat the dish within 1 hour.

アルコール Alcoholic Beverages

6:00 a.m.-12:00 a.m. last order 11:30 p.m.

国産ビール Bottle of Domestic Beer

アサヒビール/サッポロビール/麒麟ビール
ASAHI Beer / SAPPORO Beer/ KIRIN Beer

500ml ¥1,800

日本酒・焼酎・ウイスキー

Sake/Shochu/Whisky

あさ開 純米酒

Japanese Sake

Bottle 300ml 2,400

焼酎(麦) 吉四六

Shochu Barley

Glass 1,400

Bottle 720ml 14,000

スコッチウイスキー

シーバズリーガル12年

Chivas Regal 12y

Glass 1,650

Bottle 700ml 26,000

シャンパン & スパークリングワイン

Champagne & Sparkling Wines

シャンドン ブリュット — オーストラリアー

Chandon Brut (Australia)

Glass 1,600

Bottle 750ml 9,000

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

— フランス—

Moët et Chandon Brut Impérial (French)

Bottle 375ml 13,000

750ml 19,000

白ワイン White Wines

ブルゴーニュ ブラン クーヴァン デ ジャコバン— フランス—

Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins (France)

Glass ¥1,500

Bottle 750ml 8,500

シャブリ プルミエ クリュ フルジョーム — フランス —

Chablis 1er cru Fourchaume (France)

Bottle 750ml 18,000

ブラン フュメ — フランス —

Blanc Fumé (France)

Bottle 750ml 13,000

赤ワイン Red Wines

ブルゴーニュ ルージュ クーヴァン デ ジャコバン — フランス—

Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins (France)

Glass 1,500

Bottle 750ml 8,500

2017 ジュヴレ シャンベルタン — フランス—

2017 Gevrey-chambertin (France)

Bottle 750ml 20,000

高畠 マジェスティック ローグル ブルー 青おに— 日本—

TAKAHATA majestic L'ogre blue "AOONI" (Japan)

Bottle 750ml 13,000

メニュー以外にもグランドワインリストのご用意がございます。お気軽にスタッフまでお声かけください。

In addition to our food menu, we have an extensive wine list. Please feel free to ask our staff for assistance.

お飲み物 Beverages

6:00 a.m.-12:00 a.m. last order 11:30 p.m.

ウェルネスドリンク

Wellness Drinks (Non-Alcoholic)

フレッシュオレンジジュース
Fresh Orange Juice ¥1,700

野菜と果物のミックスグリーンスムージー
Mixed Vegetables and Fruits Green Smoothie 1,000

自家製スムージー (バナナ・ブルーベリー・ラズベリー)
Homemade Smoothie
(Banana, Blueberry, Raspberry) 1,500

黒酢ミックスベリードリンク
-ソーダ、ミルク、豆乳-
Mixed Berry & Black Vinegar
-With Soda, Milk or Soy Milk- 1,000

アップルビネガードリンク
-ソーダ、ミルク、豆乳-
Apple Vinegar
-With Soda, Milk or Soy Milk- 1,000

ハーブティー (ホットはポットにてご提供いたします)
-カモミール、ペパーミント-
Tea *Hot tea comes in a pot.
- Chamomile Tea or Peppermint Tea- 1,650

ソフトドリンク Soft Drink

ミルク、豆乳、オーツミルク (ホット または アイス)
Milk, Soy Milk or Oat Milk (Hot or Iced) ¥900

ジュース各種
(オレンジ、グレープフルーツ、アップル、野菜、トマト)
Chilled Juice
(Orange, Grapefruit, Apple, Vegetable or Tomato) 900

コカコーラ、コカコーラゼロ、ジンジャーエール
Coca-Cola, Coca-Cola Zero or Ginger Ale 1,150

ウーロン茶 (ホット または アイス)
Oolong Tea (Hot or Iced) 1,000

ペリエ
Perrier 330ml 1,000

コーヒー Coffee

コーヒー (ホットはポットにてご提供いたします)
Coffee (Hot or Iced)
*Hot coffee comes in a pot. 1,650

カフェオレ、カフェラテ (ホット または アイス)
Café au lait or Café latte (Hot or Iced) 1,750

紅茶 Tea

紅茶 (ホットはポットにてご提供いたします)
-イングリッシュブレックファスト、ダージリン、アールグレイ-
Tea *Hot tea comes in a pot.
- English Breakfast Tea, Darjeeling or Earl Grey- 1,650