

【Seasonal fresh fruit drink】数量限定

Soft drink



フレッシュデコポンジュース
Fresh DEKOPON juice
デコポンをまるごと搾った贅沢なジュース

¥ 2,200

デコポンミントスカッシュ
DEKOPON mint squash
フレッシュのデコポンジュースにミントとソーダと合わせた爽快な一杯

2,300

Cocktail ※アルコール度数 ミモザ約 5%、マルガリータ約 13%のカクテルです



デコポンミモザ
DEKOPON & champagne cocktail
(Fresh DEKOPON juice, Champagne, Osmanthus syrup)
デコポンとシャンパンの至福のカクテル

¥ 2,900

デコポンマルガリータ
DEKOPON margarita
(Fresh DEKOPON juice, Tequila, Grand Marnier, Agave syrup)
世界中で愛され続けるカクテル「マルガリータ」に
デコポンの爽やかさを合わせた上品なカクテル

2,900

“DEKOPON “is a seedless sweet variety of tangerines from Japan.

記載の料金はすべてサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。

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.

Menu items are subject to change based on season and availability.

Food

Recommend

	<p>【数量限定】牛リブロースのステーキ丼 (味噌汁付き) Beef steak rice bowl with pickled WASABI in soy sauce (MISO soup)</p> <p>わさびの醤油漬けを加えた和風ソースのステーキ丼 相性抜群の逸品をぜひお召し上がりください</p>	¥ 3,600
	<p>牛サーロインステーキ(180g)-赤ワインソース- マッシュポテトを添えて Grilled beef sirloin steak red wine sauce with mashed potatoes</p>	¥ 4,600
	<p>クラブハウスサンドウィッチ (トマト/レタス/ベーコン/玉子/チキンハム) Club house sandwich (Tomato, Lettuce, Bacon ,Egg, Chicken ham)</p>	2,600
	<p>ポークカツサンドウィッチ Pork cutlet sandwich</p> <p>※11:00 以降のご提供となります</p>	2,700
	<p>ミックスサンドウィッチ (ハム/チーズ/トマト/キュウリ/レタス) Mixed sandwich (Ham, Cheese, Tomato, Cucumber, Lettuce)</p>	2,300
	<p>スパゲッティ マーレビアンコ (エビ/あさり/ムール貝/イカ) Spaghetti mare bianco (Shrimp, Clam, Mussel, Squid)</p>	2,900
	<p>スパゲッティ ミートソース Spaghetti meat sauce</p>	2,500
	<p>インドネシア風ピラフ “ナシゴレン” (鶏肉/エビ/玉ねぎ/パプリカ/マッシュルーム) Nasi goreng-Indonesian style pilaf (Chicken, Shrimp, Onion, Mushrooms)</p>	2,600



サラダ グルマンド(美食家のサラダ)
赤ワインヴィネガーのドレッシング
Gourmand salad(pâté de campagne,jambon blanc,duck confit) ¥ 2,950
with red wine vinegar dressing
パテドカンパーニュ,自家製ジャンボンブラン,鴨もも肉のコンフィを添えた
具沢山なサラダ



モッツァレラ・ブッフアラとフルーツトマトのカプレーゼ 2,750
Mozzarella di bufala and tomato fruit caprese salad



生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ 2,000
Caesar salad



フライドチキン フレンチフライ添え 2,450
Fried chicken and french fries



ヨーロピアンチーズ盛り合わせ 2,300
Assortment of cheese

<セットドリンク> add Coffee or Tea +¥ 1,100

上記のお料理をご注文のお客様はプラス¥1,100 でコーヒーまたは紅茶をお召し上がりいただけます。
If you wish to add coffee or tea with your order chosen from above, 1,100 yen will be added on.

<お飲み物をひとつお選びください>

ブレンドコーヒー(Ice/Hot)・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
Blend coffee (Ice/Hot)・American coffee・Espresso

ホテルブレンドティー・アールグレイティー(Ice/Hot)
Hotel blend tea・Earl grey tea (Ice/Hot)

Beer

ザ・プレミアムモルツ (生ビール) The premium malt's (Draft)	Pilsner(400ml) Pint(570ml)	¥ 1,750 2,500
アサヒスーパードライ (小瓶) Asahi Super Dry (Bottle)		1,700
ノンアルコールビール Non-alcohol beer		1,650

Champagne

パイパー エドシック エッセンシエル Piper-Heidsieck Essentiel	Glass Bottle	¥ 2,600 16,000
---	-----------------	-------------------

White wine

シャトー メルシヤン 北信 シャルドネ (日本) Chateau Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan)	Glass Bottle	¥ 2,100 10,500
克蘭ズウィック レイクフィールド シャルドネ (オーストラリア) Cranswick Lakefield Chardonnay (Australia)	Bottle	6,000

Red wine

クローズ エルミタージュ ルージュ レ メゾニエ ビオ (フランス) Crozes-Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO (France)	Glass Bottle	¥ 2,200 11,000
克蘭ズウィック レイクフィールド シラズ (オーストラリア) Cranswick Lakefield Shiraz (Australia)	Bottle	6,000

Japanese SAKE



純米大吟醸 瀬祭 登龍門 DASSAI Artisanal Inception	Glass(180ml) Bottle(720ml)	¥ 3,100 11,000
--	-------------------------------	-------------------

華やかな香りと口に含んだときに見せるバランス良いきれいな甘みと飲み込んだ後の長い余韻。

「瀬祭 登龍門」は若き蔵人が2人1組となり、洗米から上槽（搾り）までの造りの工程全てに取り組み、それぞれのペアが考える「瀬祭らしさ」を表現したものです。

Recommend Highball

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

グレンモーレンジィ オレンジハイボール Glenmorangie “Orange Highball”	¥ 2,050
---	---------

ESTD 1830
TALISKER™

タリスカー ペPPERハイボール Talisker “Pepper Highball”	1,950
--	-------

WHISLEPIG

ホイッスルピッグ 自家製ジンジャーハイボール Whislepig “Original ginger Highball”	2,600
--	-------

Japanese Whisky

サントリー 響 ジャパニーズハーモニー Suntory HIBIKI Japanese Harmony	¥ 3,050	シングルモルト 嘉之助 Single Malt KANOSUKE	¥ 2,650
サントリー 山崎 Suntory YAMAZAKI	2,650	シングルモルト 静岡 プロローグ K Single Malt SHIZUOKA Prologue K	2,650
サントリー 白州 Suntory HAKUSHU	2,650	シングルモルト 静岡 プロローグ W Single Malt SHIZUOKA Prologue W	2,650
ニッカ 余市 Nikka YOICHI	2,450	厚岸 ブレンデッド ウイスキー 芒種 AKKESHI Blended Whisky BOSYU	3,700
ニッカ 竹鶴 Nikka TAKETSURU	2,450	シングルグレーン ウイスキー 富士 Single Grain Whiskey FUJI	1,950
ニッカ 宮城峡 Nikka MIYAGIKYO	2,450	シングル モルト ウイスキー 富士 Single Malt Whisky FUJI	1,950
イチローズモルト ダブルディスティラリーズ Ichiro's Malt Double Distilleries	2,600	シングルブレンドッド ウイスキー 富士 Single Blended Whisky FUJI	1,950
日の丸ウイスキー2023 セレブレーション HINOMARU Whisky 2023	1,900		

Scotch Whisky

ザ マッカラン 12年 The Macallan 12years	¥ 3,750	バラントイン 17年 Ballantine's 17years	¥ 2,550
グレンモーレンジィ オリジナル Glenmorangie Original	2,050	オールド パー 12年 Old Parr 12years	1,900
ザ グレンリベット 12年 200周年ボトル The Glenlivet 12years 200 th Anniversary	2,150	シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12years	1,650
タリスカー 10年 Talisker 10years	2,150	デュワーズ 12年 Dewar's 12years	1,550
ボウモア 12年 Bowmore 12years	2,300		

Other Whiskey

メーカーズ マーク レッド トップ Maker's Mark Red Top	¥ 1,850	I.W.ハーパー 12年 I.W.Harper 12years	¥ 2,350
リージェント Legent	2,200	ホイッスルピッグ 10年 WHISTLEPIG 10years	2,300
ジェイムソン ブラックバレル Jameson Black Barrel	1,850		

Brandy

ヘネシーV.S.O.P Hennessy V.S.O.P	¥ 3,350	クール ド リオン オルダージュ Coeur de Lion Hors d'Age	¥ 3,400
---------------------------------	---------	--	---------

Seasonal Specialties



桜モヒート SAKURA mojito (Japanese Rum, Sakura liqueur, Mint, Syrup, Soda)	¥ 2,600
桜ネグローニ SAKURA negroni (Japanese Gin, Sakura liqueur, Japanese oak liqueur, Bitter)	2,600
桜花 OUKA (Japanese Vodka, Plum liqueur, Syrup, Bitter)	2,600

Recommend cocktail



ジャパニーズ ネグローニ Japanese negroni (Japanese Gin ROKU, Japanese Amaro, SAKE Vermouth) 世界的に有名なカクテル「ネグローニ」を和風アレンジ	¥ 2,300
メープル オールドファッションド Maple old fashioned (Whistlepig 10y, Maple syrup, Angostura bitter) メープルシロップの甘い香り漂う「オールドファッションド」	2,600

Keio Plaza Hotel Monthly special cocktail



グッドラック Good Luck (Bourbon whiskey, Japanese SAKE, Sakura liqueur, Citrus bitter)	¥ 1,900
1912年、平和と親善の象徴として日本からアメリカへ贈られた桜。現在、世界のバーで愛飲されている「ブルババルディエ」に和のテイストを加えたカクテル	

SDGs cocktail 【数量限定】



サニーカフェ Sunny café (Coffee syrup made from ground of brewed coffee, Rum, Coffee liqueur, Cream, Banana syrup, Bitters)	¥ 1,900
コーヒーをドリップした後の豆を柑橘フルーツ、スパイスと一緒に煮込み自家製のコーヒーシロップを作製。自家製コーヒーシロップとクリームが織りなす優しい味わい	



Dried snack

燻製ナッツ Smoked nuts	¥ 1,300
ビーフジャーキー Beef jerky	1,700
ドライフルーツ Dried fruits	1,600

Japanese Craft Gin & Tonic



季の美 京都ドライジン

KINOBI Kyoto Dry Gin (Kyoto)

¥ 2,400

Botanicals: Juniper Berry, Oris, Red Pine, Yuzu, Lemon, Green Tea, Ginger, Red Shiso, Bamboo Leaves, Sansho, Tree Buds

トーキョー ハチオウジン Classic

Tokyo Hachio Gin Classic (Tokyo)

2,600

Botanicals: Juniper Berry, Lemon, Amanatsu, Orange, Coriander Seed, Angelica Root, Licorice Root, Cardamom, Cassia Bark, Clove, German Chamomile, Elderflower

ジャパニーズ クラフトジン ROKU (六)

Roku Gin (Osaka)

2,300

Botanicals: Juniper Berry, Coriander Seed, Angelica Root, Angelica Seeds, Cardamom Seeds, cinnamon, Orange, Lemon, Cherry Blossom, Sakuraba, Sencha, Gyokuro, Sansho, Yuzu

八代不知火蔵 八つ星 和柑橘

Yatsu Boshi (Kumamoto)

2,100

Botanicals: Juniper Berry, 3 types of Citrus (Sumo Mandarin, Yuzu, Citrus maxima)

オホロ ジン

Ohoro Gin (Hokkaido)

2,400

Botanicals: Juniper Berry, Sweet Gale, Japanese Mint, Coriander, Angelica, Root, Oris Root, Licorice, Chamomile, Lemon, Orange, Yuzu, Lime, Grapefruit

Cocktail



エスプレッソ マティーニ

Espresso martini

(Vodka, Coffee liqueur, Espresso, Syrup)

¥ 2,600

世界のカクテルランキングにおいて毎年上位に選ばれる
コーヒーカクテルを代表する一杯

抹茶 マティーニ

Matcha martini

(Vodka, Matcha liqueur, Matcha, Vanilla syrup)

2,600

国産米 100% からなるふくよかな甘みの特徴のウォッカ
HAKU と抹茶が奏でる和ツイストカクテル

伊良コーラのキューバリブレ

(Japanese rum, IYOSHI cola syrup, Lime, Soda)

¥ 2,800

IYOSHI cola cuba libre

ホイッスルピッグ マンハッタン

(Whistlepig 10y, Sweet vermouth, Angostura bitter)

2,600

Whistlepig Manhattan

モヒート

(Rum, Mint, Lime, Soda)

2,100

Mojito

コスモポリタン

(Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice)

1,900

Cosmopolitan

Recommend cake set

期間限定おすすめケーキセット

いちごロールケーキセット

Strawberry roll cake set

¥2,500



村田農園の艶やかで張りのある果肉が特徴のいちごを
ふわふわ生地のスポンジで丁寧に包み込みました
至福のいちごスイーツをご堪能下さい

セットのお飲み物をひとつ下記リストよりお選びください

Your choice of coffee or tea

Cake set

ケーキセット

好きなケーキとお飲み物をひとつずつお選びください

Your choice of cake with coffee or tea

¥2,200



伝統のフレジエ

【ストロベリーショートケーキ】

Strawberry sponge cake

すっきりとした口溶けの生クリームとふわふわのスポンジが評判の
京王プラザホテル伝統のケーキ

【チョコレートケーキ】

Chocolate cake

2種類のフランス産チョコレートをブレンドしたクリームを贅沢に使用
レモンの香りがアクセントのお子様から大人までお楽しみいただけます

【サヴァラン オ ロム】

Savarin au rhum

生地にオレンジ風味のシロップをたっぷり染み込ませたケーキ
お好みで添えてあるラム酒をかけてお召し上がりください
※アルコールを使用しております

【モンブラン】

Mont blanc

3種類のマロンペーストとピューレを使用し、キルシュを効かせた
長く愛されている味です
※アルコールを使用しております

ブレンドコーヒー(Ice/Hot)・アメリカンコーヒー・エスプレッソ

Blend coffee (Ice/Hot)・American coffee・Espresso

カプチーノ・カフェラテ・カフェオレ

Cappuccino・Café latte (Ice/Hot)・Café au lait (Ice/Hot)

ホテルブレンドティー・アールグレイ(Ice/Hot)

Hotel blend tea・Earl grey tea (Ice/Hot)



【季節のパフェ】

プリン・ア・ラ・モード
Pudding à la mode

なめらかでコクのある焼きプリンに
たっぷりのシャンティクリームとバニラアイスクリーム、
イチゴやメロン、バナナなどのフルーツを贅沢に
デコレーションしたパフェ

<ドリンクセット> Dessert includes coffee or tea ¥ 3,000
<単品> Dessert only 1,900

京王プラザホテルオリジナルマロンシャンティ
Chestnut chantilly cream

バニラアイスクリームを濃厚なマロンペーストと生クリームで
包んだ贅沢なスイーツ
※アルコールを使用しております



<ドリンクセット> Dessert includes coffee or tea ¥ 2,800
<単品> Dessert only 1,700

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 & orange jelly with seasonal fruits

濃厚なマンゴークリームとフルーツたっぷりのデザートプレート
※アルコールを使用しております



<ドリンクセット> Dessert includes coffee or tea ¥ 2,800
<単品> Dessert only 1,700

好きなお飲み物を下記からひとつお選びください
Your choice of coffee or tea

ブレンドコーヒー(Ice/Hot)・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
Blend coffee (Ice/Hot)・American coffee・Espresso

ホテルブレンドティー・アールグレイティー(Ice/Hot)
Hotel blend tea・Earl grey tea (Ice/Hot)



コーヒー
レインフォレスト・アライアンス認証一人と自然により良い未来。www.rainforest-alliance.org/lang/ja

コロンビア オーガニックコーヒー

Colombia organic coffee

¥ 1,800

自然環境豊かで肥沃な大地と山岳地帯で栽培された有機 JAS, レインフォレスト・アライアンス認証農園のコロンビア産コーヒーを使用。

2種類の焙煎度で焙煎したものをブレンド。

華やかな香りとバランスのとれた酸味、苦み、

スッキリとした後味が特長のシングルオリジンコーヒー

Coffee

ブレンドコーヒー (アイス/ホット) Blend coffee (Ice/Hot)	¥ 1,500
アメリカンコーヒー (ホット) American coffee (Hot)	1,500
エスプレッソ (ホット) Espresso (Hot)	1,500
カフェオレ (アイス/ホット) Café au lait (Ice/Hot)	1,550
カプチーノ (ホット) Cappuccino (Hot)	1,550
カフェラテ (アイス/ホット) Café latte (Ice/Hot)	1,550
豆乳カフェラテ (アイス/ホット) Soy milk café latte (Ice/Hot)	1,550
カフェインレスコーヒー (ホット) Decaffeinated coffee (Hot)	1,500

Original drink



【数量限定】自家製チャイティー (アイス/ホット)

Original chai tea (Ice/Hot)

¥ 1,700

しょうが, カルダモン, シナモン, クローブ, コリアンダーなど数種類のスパイスをブレンドした自家製のチャイティー

Tea

オリジナルホテルブレンド (ホット) Original hotel blend (Hot)	¥ 1,500
アールグレイ (アイス/ホット) Earl grey (Ice/Hot)	1,500
ロイヤルミルクティー (アイス/ホット) Royal milk tea (Ice/Hot)	1,550

コーヒー・紅茶と一緒に楽しみください

Enjoy your chocolate with coffee or tea

チョコレート
Chocolate

¥ 1,200

※アルコールを使用しております



世界のトップ・パティシエたちに愛されるヴァローナのチョコレートと

オレンジのリキュールをいれたガナッシュをホワイトチョコレートでコーティングしたボンボン・ショコラ

Recommend tea



日本紅茶協会主催
「ティーインストラクター・オブ・ザ・イヤー2023」にて
グランプリを受賞したアシスタントキャプテン
清水梨沙が創作したアレンジティー



ベルガモット香る シャリマティー
Shalimar tea

¥1,900

「シャリマ」は北インド、カシミール地方にある花園の名前。
紅茶に浮かべたオレンジの豪華な香りがまさにこの花園のようなことから
シャリマティーと呼ばれている。
見た目にも華やかなシャリマティーを
アールグレイの優雅なベルガモットの香りとともにお楽しみください。

SDGs drink



**COLORS
GIVING
DAYS**
色・香・味・趣

コーヒーをドリップした後の豆を柑橘フルーツ、スパイスと
一緒に煮込み自家製のコーヒーシロップを作製

ニューインパクト【数量限定】
NEW IMPACT

¥1,700

自家製コーヒーシロップを炭酸水と合わせたすっきりとした飲み口

Dessert drink



フローズン 抹茶オレ <宇治丸久小山園 抹茶>

Frozen matcha au lait

¥1,800

すっきりとした甘さとほんのりビターな味わいがくせになる

フローズン 桜オレ

Frozen SAKURA au lait

1,800

春の訪れを感じさせるリッチな味わい

ココア & バナナミルク

Cocoa & banana milk

1,800

濃厚なバナナの甘さが引き立つデザートドリンク

Soft drink

自家製ジンジャーエール
Original ginger ale

自家製のジンジャーシロップを使った長年愛されるメニュー ¥1,700

フローズン伊良コーラ
Frozen IYOSHI cola

100年以上前のレシピから作られるクラフトコーラを
フローズンでお楽しみください 1,900

黄金桃ジュース
Golden peach juice

国産の黄金桃を使用し、とろりとした口当たりと濃厚なジュース 1,900

国産果実 100%
すりおろし りんごジュース
Apple juice (Domestic Fruit)

長野県信州のふじりんご種に限定し、果肉を粗搾りにした
すりおろし果肉入りのジュース 1,800

記載の料金はすべて15%のサービス料、税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

HOROYOI plan

*各種割引対象外となります

ドライスナックとお飲み物2杯がセットになったプラン
お飲み物2杯を下記のドリンクリストからお選びください
※お飲み物のシェアはご遠慮ください

This plan includes dry snacks and two drinks.
Choose two drinks from the drink list below.
※Please refrain from sharing drinks.

お一人様 / Per Person ¥ 3,200

SELECT plan

*各種割引対象外となります

お料理1品を下記のフードリストからお選びください
お飲み物2杯を下記のドリンクリストからお選びください
※お飲み物のシェアはご遠慮ください

Please select one dish from the food list below.
Choose two drinks from the drink list below.
※Please refrain from sharing drinks.

お一人様 / Per Person ¥ 4,800

◆Food List

クラブハウスサンド Club house sandwich	ポークカツサンド Pork cutlet sandwich	ミックスサンド Mixed sandwich	ナシゴレン Nasi goreng
スパゲッティミートソース Spaghetti meat sauce	フライドチキン Fried chicken	シーザーサラダ Caesar salad	

◆Drink List

Wine & Beer	ワイン (赤・白) Red wine/White wine	生ビール/瓶ビール Draft beer/Bottle beer	ノンアルコールビール Non-alcohol beer
Whisky	富士山麓 樽熟原酒 50° FUJISANROKU	I.W.ハーパー ゴールド メダル I.W. Harper Gold Medal	ジャックダニエルブラック Jack Daniel's black
	シーバスリーガル 12年 Chivas regal 12y	ジョニーウォーカーブラック Johnnie walker black	
Cocktail	アップルジャック Apple jack	マルガリータ Margarita	慕情 BOJYO
	グラスホッパー Grasshopper	プリマドンナ Prima donna	ジントニック Gin & tonic
	ソルティードッグ Salty dog	スパモニー Spumoni	カシスオレンジ Cassis orange
Non-alcohol Cocktail	サラトガクーラー Saratoga cooler	キャラメルリボン Caramel ribbon	シンデレラ Cinderella
Soft Drink	ブレンドコーヒー Coffee	カフェラテ Café latte	カフェオレ Café au lait
	ホテルブレンドティー Hotel blend tea	アールグレイティー Earl grey tea	オレンジジュース Orange juice
	ジンジャーエール Ginger ale	ウーロン茶 Oolong tea	カルーアミルク Kahlua milk
			ギムレット Gimlet
			ソルクバーノ Sol cubano
			フルーツパラダイス Fruits paradise
			エスプレッソ Espresso
			コココーラ Coca cola