



COCKTAIL & TEA LOUNGE

Recommend seasonal drink



フレッシュ巨峰ジュース
Fresh grape juice ¥2,400

フレッシュの巨峰のみを使用した、贅沢なジュース

フレッシュ巨峰ベリースカッシュ
Fresh grape & berry squash 2,200
フレッシュの巨峰とクランベリー、カシスの
ほのかな酸味が爽快な一杯

Recommend seasonal cocktail



フレッシュ巨峰クーラー
Fresh grape cooler ¥2,400
みずみずしい巨峰と熟成したラムが癖になる
贅沢な一杯

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・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。
当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

*All prices include 10% 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 photo.*

抗菌

Antimicrobial protection



【期間限定】 クラウンメロンロールケーキ
Crown melon roll cake

マスクメロンの王様“クラウンメロン”を
贅沢に使った期間限定のロールケーキです
すーっと口の中で溶けていく至福の瞬間をお楽しみください

¥2,200



好きな飲み物下記からひとつお選びください
Sweet set: your choice of coffee or tea

¥2,050

＜お飲み物＞

ブレンドコーヒー・カフェラテ・カフェオレ・
アメリカンコーヒー・エスプレッソ・カプチーノ
ホテルブレンドティー・アールグレイ

伝統のフレッジ

【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るケーキ

【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

Sweet set

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



好きな飲み物下記からひとつお選びください
Sweet set: your choice of coffee or tea

ドリンクセット ¥2,350

＜お飲み物＞

ブレンドコーヒー・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
ホテルブレンドティー・アールグレイ

スイーツのみ ¥1,400

抗菌

Antimicrobial protection

Specialty coffee コーヒーマイスター厳選こだわりの一杯



ホンジュラス ウーマンズコーヒー

Honduras WOMEN'S COFFEE

¥1,700

丁寧な栽培されたコーヒーはライムのような酸味とバターのようなコクが特徴

※IWCA とは、コーヒー生産に携わる女性の生産技術と地位向上を持続可能な社会生活の実現を目的としコスタリカで NPO 法人として設立した組合

アイスブリューコーヒー

Iced brew coffee

1,500

厳選されたアラビカ種 100%のコーヒー豆をブレンドしたスパイシーで奥行きのある味わいが特徴

アイスコーヒーに圧縮した空気を織り交ぜてきめ細やかな泡を表現した新感覚アイスコーヒー

Coffee

ブレンドコーヒー (アイス/ホット)	¥1,350
Blend coffee (Ice/Hot)	
アメリカンコーヒー (ホット)	1,350
American coffee (Hot)	
エスプレッソ (ホット)	1,350
Espresso (Hot)	
カフェオレ (アイス/ホット)	1,400
Café au lait (Ice/Hot)	
カプチーノ (ホット)	1,400
Cappuccino (Hot)	
カフェラテ (アイス/ホット)	1,400
Café latte (Ice/Hot)	
豆乳カフェラテ (アイス/ホット)	1,400
Soy milk café latte (Ice/Hot)	
カフェインレスコーヒー (ホット)	1,350
Decaffeinated coffee (Hot)	

Tea

オリジナルホテルブレンド (ホット)	¥1,350
Original hotel blend (Hot)	
アールグレイ (アイス/ホット)	1,350
Earl grey (Ice/Hot)	
ロイヤルミルクティー (アイス/ホット)	1,400
Royal milk tea (Ice/Hot)	

Soft Drink

紀州有田みかん 100%ジュース	¥1,600
Japanese mandarin orange juice	
自家製ジンジャーエール	1,500
Original ginger ale	
にんじんミックスジュース	1,300
Carrot mix juice	

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・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。
 本店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

All prices include 10% 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 photo.

抗菌

Antimicrobial protection



【数量限定】牛リブロースのステーキ丼（味噌汁付き）
Beef steak bowl (with MISO soup)

わさびの醤油漬けを加えた和風のステーキ丼

相性抜群の逸品をぜひお召し上がりください

¥3,100



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)

Club house sandwich
(Tomato, Lettuce, Bacon
Egg, Chicken)

¥2,400



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)

¥2,000



スパゲッティ
ボンゴレ
Spaghetti vongole

¥2,300



スパゲッティ
ミートソース
Spaghetti meat sauce

¥2,100



インドネシア風ピラフ
“ナシゴレン”
Nasi goreng
-Indonesian style pilaf-

¥2,300



牛サーロインステーキ(180g)
-赤ワインソースを添えて-
Beef sirloin steak
with red wine sauce
※カットしてご提供致します

¥3,800



フライドチキン
フレンチフライ添え
Fried chicken
and fried potato

¥2,300



ヨーロピアンチーズ
盛り合わせ
Assortment of cheese

¥2,200



ニース風サラダ
赤ワインヴィネガーの
ドレッシング
Nicoise style salad
with red wine vinegar
dressing

¥1,950



生ハムとロメインレタスの
シーザーサラダ
Caesar salad

¥1,900

<セットドリンク> add Coffee or Tea +¥950

上記のお料理をご注文のお客様はプラス¥950 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, 950 yen will be added on.

<お飲み物を1つお選びください>

ブレンドコーヒー・アメリカンコーヒー・エスプレッソ・ホテルブレンドティー・アールグレイ

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・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

All prices include 10% 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 photo.

抗菌

Antimicrobial protection

Champagne

パイパー エドシック エッセンシエル Piper-Heidsieck Essentiel	Glass	¥3,200
	Bottle	20,000

White wine

ジェイコブス クリーク シャルドネ Jacob's Creek Chardonnay	Glass	¥1,400
	Bottle	7,500
ブレッド バター シャルドネ Bread Butter Chardonnay	Bottle	11,000
シャトー ラ ガルド CH La Garde	Bottle	13,000

Red wine

ジェイコブス クリーク シラーズ Jacob's Creek Shiraz	Glass	¥1,450
	Bottle	8,000
ブレッド バター ピノノワール Bread Butter pinot noir	Bottle	11,000
エイリアス カベルネソーヴィニヨン Alias Cabernet Sauvignon	Bottle	9,000

◇SELECT plan

※お飲み物のシェアはご遠慮ください

◆お料理 1 品とお飲み物 2 杯がセットになったプラン お一人様 ¥3,900

お料理はフードメニュー<サンドウィッチ,スパゲッティ,ナシゴレン,サラダ,チーズ,フライドチキン>から 1 品、
お飲み物は下記リストから 2 杯お選びください ※ステーキ丼、サーロインステーキは対象外とさせていただきます

◇HORYOI plan

※お飲み物のシェアはご遠慮ください

◆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 お一人様 ¥2,500

お飲み物は下記リストから 2 杯お選びください

- ワイン・ビール
- 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
- ウィスキー
- 富士山麓 樽熟原酒 50°
- FUJISANROKU
- I.W.ハーバーゴールドメダル
- 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
- ノンアルコールカクテル
- 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
- フルーツパラダイス
- Fruits paradise

- ショートカクテル
- アップルジャック
- Apple jack
- マルガリータ
- Margarita
- 慕情
- BOJYO
- ギムレット
- Gimlet
- グラスホッパー
- Grasshopper
- プリマドンナ
- Prima donna
- ロングカクテル
- ジントニック
- Gin&tonic
- ソルクバーノ
- Sol cubano
- ソルティードッグ
- Salty dog
- スプモーニ
- Spumoni
- カシスオレンジ
- Cassis orange
- カルーアミルク
- Kahlua milk

- ソフトドリンク
- ブレンドコーヒー
- Coffee
- カフェラテ
- Café latte
- カフェオレ
- Café au lait
- エスプレッソ
- Espresso
- ホテルブレンドティー
- Hotel brend tea
- アールグレイティー
- Earl gray tea
- オレンジジュース
- Orange juice
- コカコーラ
- Coca cola
- ジンジャーエール
- Ginger ale
- ウーロン茶
- Oolong tea

抗菌

Antimicrobial protection

Beer

ザ・プレミアムモルツ (生ビール) The premium malt's (Draft)	¥1,600
アサヒスーパードライ (小瓶) Asahi Super Dry (Bottle)	1,550
ノンアルコールビール Non-alcohol beer	1,500

Japanese whisky

余市アップルブランデーW.F. YOICHI apple brandy wood finish	¥3,450
余市 YOICHI	1,850
山崎 YAMAZAKI	2,300
白州 HAKUSHU	2,300
竹鶴 TAKETSURU	1,850

Single Malt Scotch whisky

ラガヴェリン 16 年 Lagavulin 16y	¥2,300
ザ マッカランダブルカスク 12 年 The Macallan Double Cask 12y	2,500
ザ グレンリベット 12 年 The Glenlivet 12y	1,900

Blended Scotch whisky

バランタイン 17 年 Ballantine's 17y	¥2,200
オールドパー 12 年 Old Parr 12y	1,700
シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12y	1,350

American whiskey

メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	¥1,400
I.W.ハーパー 12 年 I.W.Harper 12y	2,200

Cocktail



クアトロ モヒート ¥1,900
Cuatro mojito

4 年以上オーク樽で熟成させた
フルーティーでコクと甘みのあるラムに
ミントとライムを合わせた爽やかな味わい

ソルティードッグ Salty dog (ジン, グレープフルーツジュース)	1,900
カシスオレンジ Cassis&orange (カシス, オレンジジュース)	1,900
ジントニック Gin&tonic (ジン, トニックウォーター)	1,700
ダイキリ Daiquiri (ラム, レモンジュース)	1,700
マルガリータ Margarita (テキーラ, コアントロー, レモンジュース, 塩)	1,700
コスモポリタン Cosmopolitan (ウォッカ, コアントロー, クランベリージュース, ライムジュース)	1,700

Recommended Highball



グレンモーレンジイ
オレンジハイボール ¥1,700
Glenmorangie
"Orange Highball"

爽やかな味わいはオレンジの一滴で
深まる贅沢なハイボール

※上記メニュー以外のカクテルもご用意いたします

Dried snack

燻製ナッツ Smoked nuts	¥1,200
ビーフジャーキー Beef jerky	1,600
ドライフルーツ Dried fruits	1,550

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・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。
当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

All prices include 10% 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 photo.

抗菌

Antimicrobial protection