

Jurin

All Day Dining

記載の料金はすべて15%のサービス料・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.

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.



- 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。



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。

¥4,800

※+¥1,000で1ドリンク付き



ピッツァマルゲリータ
Pizza Margherita



サクサク食感の生地の上に、程よい酸味のトマトソースや深みのあるジェノベーゼソース、オーブンで焼いてトロリと溶けたモッツァレラチーズをトッピング。
シンプルな具材ながら満足感のある定番ピザです。

¥2,850

※+¥1,000で1ドリンク付き

サーロインステーキディナーセット

Sirloin Steak Dinner Set



季節のオードブル
Hors d'oeuvre

本日のスープ
Today's Soup

サーロインステーキ
Grilled Beef Sirloin Steak

パンまたはライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,000

※+¥1,000で1ドリンク付き

カジュアルディナーセット

Casual Dinner Set

季節のオードブル
Hors d'oeuvre

本日のスープ
Today's Soup



選べるメイン Main Dish

※お好みの1品をお選びください。Choose from the following

■スパゲッティ ミートソース
Spaghetti Bolognese

■スパゲッティ 小海老とブロッコリーのクリームソース
アンチョビ風味
Spaghetti Cream Sauce with Shrimp, Broccoli, Anchovy

■京王プラザホテル 伝統のビーフカレー
Beef Curry with Rice

■インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”
Nasi goreng—Indonesian Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥5,000

※+¥1,000で1ドリンク付き

+ ¥1,000の選べる1ドリンク

Optional Drink Menu
Choose from the following

コカ・コーラ	Coca-Cola	グラス白ワイン	Glass of White Wine
コカ・コーラ ゼロ	Coca-Cola Zero	グラス赤ワイン	Glass of Red Wine
ジンジャーエール	Ginger Ale	生ビール (小)	Small Draft Beer
		ノンアルコールビール	Non-Alcoholic Beer

アペタイザー & サラダ Appetizer & Salad

- 生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar Salad
Prosciutto & Romaine Lettuce

¥2,000
- サラダグルマンド“美食家のサラダ”
赤ワインビネガードレッシング

—自家製ジャンボン ブラン・鴨肉のコンフィ・パテドカンパーニュ—
Gourmet Salad with Red Wine Vinegar Dressing
Homemade Jambon blanc, Duck Confit, Pâté de campagne

2,950
- モッツアレラ・ブッファラとフルーツマトのカプレーゼ

Caprese Salad
Buffalo mozzarella & Japanese Fruit-tomato

2,750
- ヨーロピアンチーズの盛り合わせプレート

Assortment of Cheeses

2,300
- フライドチキン&フレンチフライ

Fried Chicken and French Fries

2,450

スープ Soup

- コーンポタージュ

Corn Potage Soup

¥1,100
- オニオングラタンスープ

French Onion Gratin Soup

1,470

お料理と一緒に

Optional Menu

Items below served with a main dish

パン または ライス

Bread or Rice

¥420



コーヒー または 紅茶セット

Coffee or Tea

¥800

樹林オリジナルブレンドコーヒーセット

Jurin Original Blend Coffee

¥900

魚料理 Fish

海老フライ タルタルソース添え    
Deep-Fried Prawns with Tartar Sauce ¥3,500

シーフードのパナッシェ ブールブランソース   GF
— 白身魚・ホタテ・海老 —
Sauted White Fish, Scallops, Shrimp with French Butter Sauce 3,100

肉料理 Meat

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 ¥3,500

牛サーロインステーキのグリル (180g) (*1)   
赤ワインソース (*1) または メートル・ドテル・バター (*2) (*2)   
Grilled Beef Sirloin Steak
Choice of Sauce: Red Wine Sauce or Maître d’hotel Butter Sauce 4,600

牛フィレステーキのグリル デミグラスソース (100g)   
Grilled Beef Fillet Steak with Demi-Glace Sauce 4,600

国産鶏もも肉の照り焼き   
Chicken Teriyaki 3,000

お料理と一緒に Optional Menu
Items below served with a main dish

洋食セット      
【スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶】
Western-Style Set
Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee or Tea ¥1,400

和食セット    
【ごはん・味噌汁・サラダ・香の物・コーヒーまたは紅茶】
Japanese-Style Set
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Salad, Coffee or Tea 1,400

パン または ライス Bread or Rice ¥420   	コーヒー または 紅茶セット Coffee or Tea ¥800	樹林オリジナルブレンドコーヒーセット Jurin Original Blend Coffee ¥900
--	---	---

カレー・ピラフ Specialities

京王プラザホテル 伝統のビーフカレー     	¥2,700
Keio Plaza Hotel's Signature Beef Curry with Rice	
豚ロース肉のカツカレー      	2,850
Deep-Fried Pork Cutlet Curry with Rice	
インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”       	2,600
Nasi goreng—Indonesian Fried Rice	
ふわとろオムライス デミグラスソース      	2,650
Omelet Stuffed with Rice with Demi-Glace Sauce	

パスタ Pasta

— 今月のシェフのおすすめパスタ —    	¥2,500
フェットチーネ ポルチーニときのこのクリームソース ～生ハムとカラメルマロンのあしらい～ — Pasta of the month — Fettuccine in a Porcini and Mushroom Cream Sauce Served with Prosciutto and Caramelized Chestnuts	
ミートソーススパゲッティ “ボロネーゼ”    	2,500
Spaghetti Bolognese	
シーフードスパゲッティ “マーレビアンコ”    	2,900
— あさり・ムール貝・小ヤリイカ・海老 — Spaghetti “Mare Bianco” -Clam, Mussels, Squid, Shrimp	
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 Shrimp, Broccoli, Anchovy	2,800

和食膳 Set Meal

牛リブソース肉のステーキ丼（味噌汁、香の物付）    	¥3,600
Prime Rib Steak Over Rice served with Miso Soup, Japanese Pickles	
国産鶏もも肉の照り焼き丼 温玉添え（味噌汁、香の物付）     	3,300
Chicken Teriyaki Over Rice with Soft Boiled Egg Served with Miso Soup, Japanese Pickles	

サンドウィッチ Sandwich

ミックスサンドウィッチ — ハム・チーズ・トマト・レタス・キュウリ —    	¥2,300
Mixed Sandwich - Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber	
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 —      	2,600
Clubhouse Sandwich - Tomato, Lettuce, Bacon, Chicken Ham, Egg	
グラハムブレッドサンドウィッチ    	2,450
— アボカド・トマト・キュウリ・オニオン・レタス・スプラウトクレス・タルタルソース — Graham Bread Sandwich - Avocado, Tomato, Cucumber, Onion, Luttuce, Cress Sprout, Tartar Sauce -	

ベジタリアンメニュー Vegetarian Menu

アペタイザー & サラダ Appetizer & Salad

温野菜	GF VF V	¥2,000
Steamed Vegetables		
野菜のグリル	GF VF V	2,000
Grilled Vegetables		
グリーンサラダ	GF VF V	2,000
Green Salad		
フレンチフライ		1,400
French Fries		

ピラフ Specialities

ベジタブルピラフ	GF VF V	¥2,100
Vegetable Pilaf		

パスタ Pasta

スパゲッティ トマトソース	GF VF V	¥2,300
Spaghetti Tomato Sauce		
スパゲッティ ベジタブル (オイル)	GF VF V	2,450
Spaghetti Vegetable (Oil)		

サンドウィッチ Sandwich

ベジタブルサンドウィッチ	GF VF V	¥2,300
Vegetable Sandwich		

- 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。

デザート Dessert

■ 季節のおすすめデザート

エトワール・ド・フリュイ ～果実の星～

Étoile de Fruits

バニラと栗の2種類のアイスクリームをメインに白ぶどうと紅茶の風味がほのかに香るゼリーの他に梨・柿・りんご・ぶどうなど季節のフルーツと、滑らかなさつまいもクリームやほくほくの栗の甘露煮など秋の味覚をふんだんに使用した贅沢なパフェ。

※専用端末にてAR体験をお楽しみいただけます。

¥2,500



京王プラザホテルオリジナル “マロンシャンティ”

Keio Plaza Hotel's Chestnut Cream 'Chantilly' Cake



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。 contains alcohol

¥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 with Orange Jelly with Seasonal Fruit



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。 contains alcohol

1,700



さつまいものタルトと紅茶のティラミス

Sweet Potato Tart with Black Tea Tiramisu



白ぶどう風味の紅茶の茶葉を使用したプリンをタルト生地の中に入れ、その上にキャラメルクリームやさつまいものクリームをトッピング。隣には、ほんのりラムとチョコレートフレーバーのティラミスを添えました。

1,800

上記デザートと一緒にいかがですか

Optional Menu Items below served with a main dish

コーヒー または 紅茶セット

Coffee or Tea

¥800

樹林オリジナルブレンドコーヒーセット

Jurin Original Blend Coffee

¥900

デザート Dessert

フルーツプレート GF VF V

Assorted Fruits

¥2,800

アイスクリーム各種(バニラ/抹茶/ストロベリー) 小麦卵乳 V

Homemade Ice Cream

Choice of: Vanilla, Green Tea, or Strawberry

950

シャーベット各種(オレンジ/ラズベリー/レモン) GF

Homemade Sherbet

Choice of: Orange, Raspberry, or Lemon

950

上記デザートと一緒にいかがですか

Optional Menu

Items below served with a main dish

コーヒー または 紅茶セット

Coffee or Tea

¥800

樹林オリジナルブレンドコーヒーセット

Jurin Original Blend Coffee

¥900

ケーキ Cake ※数に限りがございます。

オペラ 小麦卵乳 V

Opera ★

¥1,030

カaramelポワール 小麦卵乳

Caramel Poire

900

タルトルージュ(ベリーのタルト) 小麦卵乳 V

Tarte aux rouge (Mix Berry)

1,170

ストロベリーショートケーキ 小麦卵乳 V

Strawberry Shortcake

970

モンブラン 小麦卵乳

Mont-blanc ★

920

サヴァラン 小麦卵乳 V

Savarin aux rhum ★

900

チョコレートケーキ 小麦卵乳 V

Chocolate Cake

920

アップルパイ 小麦卵乳 V

Apple Pie

900

※ ★印の付いているケーキはアルコールを使用しております。 contains alcohol

お子さまメニュー Kids Menu

お子さまランチ 
—コーンスープ/ハンバーグ/えびフライ/チキンピラフ/デザート— ¥2,000
Kids Plate - Corn Potage/Hamburg Steak/Deep-fried Prawn/Chicken Pilaf/Dessert

ジュニアステーキ 
—コーンスープ/牛サーロインステーキ/パン または ライス/デザート—
Junior Steak- Corn Potage/Beef Sirloin Steak/Bread or Rice/Dessert 2,600

お子さまビーフカレー 
Kids Beef Curry served with Rice 1,500

お子さまスパゲティ ミートソース 
Kids Spaghetti Bolognese 1,400

お子さま小えびピラフ 
Kids Shrimp Pilaf 1,400

お子さまオムライス 
Kids Omelet Stuffed with Rice 1,500

記載の料金はすべて15%のサービス料・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。
All prices include 15% service charge and consumption tax.
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

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

DRINK MENU

記載の料金はすべて15%のサービス料・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.

SEASONAL DRINK

MOCKTAIL

- ①

アップルヴィニー

Apple Vinny (Non-Alcoholic)

¥1,400

甘酸っぱいリンゴ酢をソニックスタイルで仕上げた、
爽快な飲み口の一杯。
- ②

チャイジンジャー

Chai Ginger (Non-Alcoholic)

1,500

チャイのスパイシーさに、ジンジャーの爽やかさと
甘さが調和した、カレーやナシゴレンなどピリ辛な
お食事と相性が良いドリンク。
- ③

アフォガード マローネ

Affogato Marrone (Non-Alcoholic)

1,800

冷たいバニラアイスクリームに栗を添え、濃厚なエスプレッソ
を掛けてお召し上がり頂くデザートドリンク。



COFFEE

樹林オリジナルブレンドコーヒー		カプチーノ	
Jurin Original Blend Coffee	¥1,400	Cappuccino	¥1,400
コーヒー (ホット/アイス)		カフェオレ (ホット/アイス)	
Coffee (Hot/Iced)	1,300	Café au lait (Hot/Iced)	1,400
エスプレッソ		カフェラテ (ホット/アイス)	
Espresso	1,400	Café latte (Hot/Iced)	1,400

TEA

紅茶 (ホット/アイス)	
Tea (Hot/Iced)	¥1,300
アップルティー (ホット)	
Apple Tea (Hot)	1,300

HERBAL TEA

カモミール (ホット)	
Chamomile (Hot)	¥1,300
ペパーミント (ホット)	
Peppermint (Hot)	1,300

JUICE

ジュース各種		コカ・コーラ/ コカ・コーラ ゼロ	
Chilled Juice	¥850	Coca-Cola or Coca-Cola Zero	¥1,100
■ オレンジ Orange		ジンジャーエール	
■ グレープフルーツ Grapefruit		Ginger Ale	1,100
■ アップル Apple		ペリエ	
■ 野菜 Vegetable		Perrier	330ml 950
■ トマト Tomato			

CAKE SET

※数に限りがございます。

¥2,200

お好みのケーキおひとつとお飲み物
Your choice of cake and coffee or tea

オペラ ★
Opera



カaramelポワール
Caramel Poire



タルトルージュ (ベリーのタルト)
Tarte aux rouge (Mix Berry)



ストロベリーショートケーキ
Strawberry Shortcake



モンブラン ★
Mont-blanc



サヴァラン ★
Savarin aux rhum



チョコレートケーキ
Chocolate Cake



アップルパイ
Apple Pie



※ ★印の付いているケーキはアルコールを使用しております。
contains alcohol

セットのお飲み物は下記よりお選びください
Choose from the following

コーヒー (ホット/アイス) Coffee (Hot/Iced)	オリジナルブレンドコーヒー +¥100 Jurin Original Blend Coffee
紅茶 (ホット/アイス) Tea (Hot/Iced)	アップルティー Apple Tea

●上記は15%のサービス料・税金を含みます。●写真はイメージです。
●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos.

SEASONAL COCKTAIL

- ①

カンパリ スプリッツ

Campari Spritz

¥1,900

カンパリのほろ苦さに、スパークリングワインの爽やかさ、オレンジが香るイタリア生まれのアペリティーヴォ（食前酒）
- ②

ベルベット モカ

Velvet Mocha

1,800

クリーム、チョコレートやバニラの甘くクリーミーな味わいにカシスを加え、濃厚に仕上げたリッチなカクテル。
- ③

ヴァイオレット ジントニック

Violet Gin Tonic

1,600

人気のジントニックに、バタフライピーシロップを入れ鮮やかなパープルスタイルで。



OTHERS

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 (山口)	300ml	¥4,750	シーバスリーガル12年	
Japanese Sake “DASSAI”	180ml	3,200	Chivas Regal 12y	¥1,400
あさ開 純米酒 (岩手)			ジントニック	
Sake	300ml	2,400	Gin and Tonic	1,400
麦焼酎 吉四六 (大分)			カシス	
Shouchu Wheat		1,300	ソーダ／オレンジ／グレープフルーツ	
芋焼酎 佐藤 黒 (鹿児島)			Cassis	
Shouchu Sweet Potato		1,300	with Soda, Orange, or Grapefruit	1,400

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコールビール		ノンアルコール スパークリングワイン	
Non-Alcoholic Beer	¥1,400	Non-Alcoholic Sparkling Wine	200ml ¥1,800

●上記は15%のサービス料・税金を含みます。●写真はイメージです。
●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos.

BEER

生ビール	アサヒスーパードライ		
Draft Beer			¥1,550
国産ビール	アサヒスーパードライ/キリンラガー/サッポロ黒ラベル (中瓶)		
Domestic Bottled Beer	Asahi/Kirin/Sapporo	500ml	1,750

SPARKLING WINE

パイパー・エドシック・エッセンシエル (フランス)			
Piper-Heidsieck Essentiel by Keio Plaza Hotel (France)			
シャンパーニュ・メゾンとのコラボレーションで生まれた、開業以来初の試みとなるホテルオリジナルのシャンパン。全てのジャンルに合うバランスの取れたシャンパン。	Bottle		¥16,000
シャンドン・ブリュット・アンペリアル (オーストラリア)			
Chandon Brut (Australia)	Bottle		9,000
レモンとジャスミンの香り漂う、フレッシュな味わい。	Glass		1,600

WHITE WINE

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)			
桃・洋梨やグレープフルーツに白い花の香り。心地よい酸味とまろやかさで調和の取れた口当たり。	Bottle		¥8,500
	Glass		1,500
レイクフィールド・シャルドネ (オーストラリア)			
Lakefield Chardonnay (Australia)			
フレッシュなトロピカルフルーツや核果の香り心地よい酸味を持ったメロンやスグリの実の味わい。	Bottle		6,000
ボルゴ・サンレオ・ビアンコ (イタリア)			
Borgo Sanleo Bianco (Italy)			
活き活きとした酸味を楽しめる爽やかな辛口ワイン。	Bottle		5,100

RED WINE

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)			
ふくやかなフルーツらしさに絹のような舌触りと優しいタンニンを持った、穏やかで調和の取れた香味。	Bottle		¥8,500
	Glass		1,500
レイクフィールド・シラーズ (オーストラリア)			
Lakefield Shiraz (Australia)			
熟したブラックチェリーと微かにヴァニラ、チョコレートの香り。	Bottle		6,000
ボルゴ・サンレオ・ロッソ (イタリア)			
Borgo Sanleo Rosso (Italy)			
果実の香りが豊かに広がる軽快な味わい。	Bottle		5,100

●上記は15%のサービス料・税金を含みます。●写真はイメージです。
●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos.