

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.



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



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。



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、オープンで焼いてトロリと溶けた
モッツア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

モッツァレラ・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   

— 白身魚・ホタテ・海老 —

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

パスタ Pasta

- 今月のシェフのおすすめパスタ —   
ポテトニョッキ 白菜とカニのトマトクリームソース ￥2,500
～パリパリのホウレン草を添えて～
— Pasta of the month —
Potato Gnocchi in a Tomato Cream Sauce with Crab and Chinese Cabbage.
Topped with Crispy Spinach

2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土) 休止
- ミートソーススパゲッティ “ボロネーゼ”    
Spaghetti Bolognese 2,500
- シーフードスパゲッティ “マーレビアンコ”    
— あさり・ムール貝・小ヤリイカ・海老 —
Spaghetti “Mare Bianco” - Clam, Mussels, Squid, Shrimp 2,900
- 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

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

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 —    
Mixed Sandwich - Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber ￥2,300
- 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 - Tomato, Lettuce, Bacon, Chicken Ham, Egg 2,600
- グラハムブレッドサンドウィッチ    
— 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 - 2,450

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	 VF V	¥2,300
Spaghetti Tomato Sauce		
スパゲッティ ベジタブル (オイル)	 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	  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

ほうじ茶ムースのホワイトパフェ

Hōjicha (Roasted Green Tea)

Mousse White Chocolate Parfait

ほうじ茶の香ばしい香りのムースに、爽やかな柑橘のジュレやクリーム、自家製ホワイトチョコのアイスをトッピングした和と洋を組み合わせたパフェ。クレープ生地を薄く焼き、細かく砕いたフィアンティーヌや、ザクザク食感のクランプルなど色々な表情を楽しめます。

※専用端末にてAR体験をお楽しみいただけます。

Comes with an exclusive AR experience.

※ご提供までに15分程お時間を頂戴致します。

Please allow approximately 15 minutes for preparation.

¥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



(V)

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



テリースドショコラフロマージュ

Chocolate & Cheese Terrine with Vanilla Ice Cream



チョコレートとクリームチーズを使用した

濃厚なテリースに、自家製バニラアイスと柑橘やベリーを添えて後味さっぱりとお召し上がり頂けるデザート。

2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土) 休止

1,800

上記デザートとご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)



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)



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



Opera ★

¥1,030

フーズ ピ스타シュ



Fraise Pistache

900

タルトルージュ (ベリーのタルト)



Tarte aux rouge (Mix Berry)

1,170

ストロベリーショートケーキ



Strawberry Shortcake

970

モンブラン



Mont-blanc ★

920

サヴァラン



Savarin aux rhum ★

900

チョコレートケーキ



Chocolate Cake

920

アップルパイ



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.

(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。

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

苺とクランベリーのスカッシュ

Strawberry & Cranberry Squash (Non-Alcoholic) ¥1,700

みずみずしい苺とクランベリーの甘酸っぱい果実の香り広がる、心華やぐスカッシュ。
- ②

いちごミルクティー

Strawberry Milk Tea (Non-Alcoholic) 1,700

香る紅茶に苺のやさしい甘みが重なる、癒しのデザートオレ。
- ③

ヴェルデ

Verde (Non-Alcoholic) 1,600

緑茶を水出しし、旨味とりんごのアクセントを加えました。
お食事とのペアリングにもおすすめ。



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		■ オリジナル Original	
		■ ライム&ジンジャー Lime & Ginger	
		■ ラズベリー&ローズ Raspberry & Rose	

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

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



フレーズ ピ스타ッシュ

Fraise Pistache



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 キールロワイヤル

Kir Royale

¥1,900

スパークリングワインの爽やかさと、カシスの濃厚でいて深みのある甘味が合わさった王道なカクテル。

② ゆずモスコミュール

Yuzu Moscow Mule

1,900

柚子の香りが爽やかに広がる、和のモスコミュール。

③ フィオーレ

Fiore

1,700

イタリア語で「花」を意味し、レモンとグレープフルーツの爽やかさに、ざくろではなやかさを再現しました。



BEER

生ビール アサヒスーパードライ

Draft Beer (Asahi)

¥1,550

国産ビール アサヒスーパードライ/麒麟ラガー/サッポロ黒ラベル (中瓶)

Domestic Bottled Beer Asahi/Kirin/Sapporo

500ml

1,750

Whisky

シーバスリーガル12年

Chivas Regal 12y

¥1,400

樹林ハイボール

Jurin Highball

2,500

若葉を思わせる爽やかな白州と、日本の象徴である檜のビターズが織りなす、森の静けさを感じる一杯。レモングラスの香りが穏やかに広がる、樹林ハイボール。



SAKE

獺祭 純米大吟醸

磨き三割九分 (山口)

300ml

¥4,750

DASSAI 39 (Yamaguchi)

180ml

3,200

あさ開 純米酒 (岩手)

Asabiraki (Iwate)

300ml

¥2,400

OTHERS

ジン トニック / ソーダ

Gin with Tonic/Soda

¥1,400

カシス ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ

Cassis with Soda/Orange/or Grapefruit

¥1,400

麦焼酎 吉四六 (大分)

Shouchu Wheat

1,300

芋焼酎 佐藤 黒 (鹿児島)

Shouchu Sweet Potato

1,300

●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.

SPARKLING WINE

ローラン ペリエ ラ キュヴェ (フランス)	Bottle	¥17,000
Laurent-Perrier La Cuvée (France/Champagne)	Glass	2,700
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)	Bottle	¥8,500
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。	Glass	1,500
アルガーノ ボシケ (勝沼醸造)		
Arugano Bosque (Japan/Yamanashi)	Bottle	11,500
爽やかな花の香りとグレープフルーツのほのかな苦み。軽やかな酸味のある味わい。	Glass	2,000
シャトー・モン・ペラ・ブラン (フランス)		
Château Mont-Pérat Blanc (France/Bordeaux)	375ml	7,000
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
シャブリ プルミエ クリュ (フランス)		
Chablis 1er Cru (France/Bourgogne)	Bottle	20,000

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)	Bottle	¥8,500
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。	Glass	1,500
アルガーノ モンテ (勝沼醸造)		
Arugano Monte (Japan/Yamanashi)	Bottle	11,500
赤いベリーの香りと豊かな果実味、ほのかなタンニンのある優しい味わい。	Glass	2,000
シャトー・モン・ペラ・ルージュ (フランス)		
Château Mont-Pérat Rouge (France/Bordeaux)	375ml	7,000
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
バローロ (イタリア)		
Barolo Pugnane (Italy)	Bottle	20,000

●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.