

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り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 本日のスープ
Hors d'oeuvre Today's Soup

サーロインステーキ
Grilled Beef Sirloin Steak

パンまたはライス デザート コーヒー または 紅茶
Bread or Rice Dessert Coffee or Tea

¥8,500

※+¥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 本日のスープ
Hors d'oeuvre 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 コーヒー または 紅茶
Dessert 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 ¥2,000
Prosciutto & Romaine Lettuce

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 2,950
Homemade Jambon blanc, Duck Confit, Pâté de campagne

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 2,750
Buffalo mozzarella & Japanese Fruit-tomato

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 —
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 5,400

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 5,400

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 —
オマールラグーとフェネルクリームのレストラン    
— Pasta of the month — ¥2,500
Lobster Ragout and Fennel Cream Lasagna
- 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 ¥3,900
- 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・タルタルソース—
Graham Bread Sandwich
- Avocado, Tomato, Cucumber, Onion, Lettuce, 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 Steamed Vegetables	GF VF V	¥2,000
野菜のグリル Grilled Vegetables	GF VF V	2,000
グリーンサラダ Green Salad	GF VF V	2,000
フレンチフライ French Fries		1,400

ピラフ Specialities

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

パスタ Pasta

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

サンドウィッチ Sandwich

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

-
- 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

パルフェ・オ・フリーズ ～苺の和風パフェ～

Parfait aux Fraises

和×洋をテーマに、一つで様々な味わいが楽しめる、苺尽くしの欲張りパフェ。ミルフィーユやブランマンジェで洋を、苺大福をイメージした求肥やあんこのトッピングで和を表現。チョコレートやクリームで華やかに仕上げました。

※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

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



三色のムースとクレープシュゼット

Trio of Mousse and Crêpes Suzette

ひなまつりのひし餅をイメージした抹茶・ミルク・苺の三層に作られたムースと、甘酸っぱいベリーのソースが決めてのクレープシュゼットの豪華2種盛りの華やかなデザート。



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	   (V)	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	(GF)	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    (V) Opera ★		¥1,030
フーズ ピ스타ッシュ    Fraise Pistache		900
タルトルージュ (ベリーのタルト)    (V) Tarte aux rouge (Mix Berry)		1,170
ストロベリーショートケーキ    (V) Strawberry Shortcake		970
モンブラン    Mont-blanc ★		920
サヴァラン    (V) Savarin aux rhum ★		900
チョコレートケーキ    (V) Chocolate Cake		920
アップルパイ    (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—

2,600

Junior Steak- Corn Potage/Beef Sirloin Steak/Bread or Rice/Dessert

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 桜と柚子のレモネード

SAKURA & YUZU Lemonade (Non-Alcoholic) ¥1,500

柚子とレモンのスッキリとした酸味と、桜シロップのほのかな香りと甘みが広がるホットドリンク。

② アップルクーラー

Apple Cooler (Non-Alcoholic) 1,600

青りんごの甘さにレモンの酸味が効いた、清涼感のある味わい。

③ 桜ミルクティー

SAKURA Milk Tea (Non-Alcoholic) 1,500

練乳の優しい甘さが、桜風味の紅茶を引き立てる春限定のミルクティー。



COFFEE

樹林オリジナルブレンドコーヒー

Jurin Original Blend Coffee ¥1,400

コーヒー(ホット/アイス)

Coffee (Hot/Iced) 1,300

エスプレッソ

Espresso 1,400

カプチーノ

Cappuccino ¥1,400

カフェオレ(ホット/アイス)

Café au lait (Hot/Iced) 1,400

カフェラテ(ホット/アイス)

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

Chilled Juice ¥850

- オレンジ Orange
- グレープフルーツ Grapefruit
- アップル Apple
- 野菜 Vegetable
- トマト Tomato

コカ・コーラ/ コカ・コーラ ゼロ

Coca-Cola or Coca-Cola Zero ¥1,100

ジンジャーエール

Ginger Ale 1,100

ペリエ

Perrier 330ml 950

■ 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

Non-Alcoholic Beer ¥1,400

ノンアルコール スパークリングワイン

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ージュ

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 ヴィオラ
Viora ¥1,700
自家製サングリアをキティスタイルで。スパイス香る爽快な味わい
- ② 桜ネグローニ
SAKURA Negroni 2,000
桜尾ジンホワイトハーブスをベースに、桜を合わせたボタニカルな春のネグローニ。
- ③ SAKURA SAKE ~桜咲け~
SAKURA SAKE 1,800
日本酒を用いた、ミントと桜香る爽やかなカクテル。



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/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

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ピターズが織りなす、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

- 瀬祭 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) Laurent-Perrier La Cuvée (France/Champagne)	Bottle 750ml Glass 120ml	¥17,000 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) レモンとジャスミンの香り漂う、フレッシュな味わい。	Bottle 750ml Glass 120ml	9,000 1,600

WHITE WINE

ヴェルナッチャ デイ サン ジミニャーノ (イタリア) Vernaccia di San Gimignano (Italy) フレッシュでフルーティなアロマ、軽やかな酸味と爽やかな酸味が心地よい。	Bottle 750ml Glass 120ml	¥9,000 1,500
アルガーノ ボシケ (勝沼醸造) Arugano Bosque (Japan/Yamanashi) 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。	Bottle 750ml Glass 120ml	11,500 2,000
シャトー・モン・ペラ・ブラン (フランス) Château Mont-Pélat Blanc (France/Bordeaux)	Bottle 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 750ml	6,000
シャブリ プルミエ クリュ (フランス) Chablis 1er Cru (France/Bourgogne)	Bottle 750ml	20,000

RED WINE

ヴァルポリチェッラ スペリオール クラシコ (イタリア) Valpolicella Clasicco Superiore (Italy) スパイスやアーモンド、スマイルの香り、滑らかなタンニンでバランスの良い味わい。	Bottle 750ml Glass 120ml	¥9,000 1,500
アルガーノ モンテ (勝沼醸造) Arugano Monte (Japan/Yamanashi) 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。	Bottle 750ml Glass 120ml	11,500 2,000
シャトー・モン・ペラ・ルージュ (フランス) Château Mont-Pélat Rouge (France/Bordeaux)	Bottle 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 750ml	6,000
バローロ (イタリア) Barolo Pugnane (Italy)	Bottle 750ml	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.