

Jurin

All Day Dining

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.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。
Eight specified allergenic ingredients 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



No wheat/ gluten used.
グルテンフレンドリー：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。

SEASONAL DRINK

MOCKTAIL

- ① さくらモヒート

SAKURA Mojito (non-aloholic) ¥1,600

ふんだんに使用したフレッシュミントの香りとライムの爽やかさを、それらをまとめるほんのり甘い桜のシロップ。春の華やかな日の乾杯に是非お選び下さい。
- ② アイスピーチティー

Peach Ice Tea (non-aloholic) 1,500

桃の甘くて優しい香りと、紅茶の相性が心地よい、見た目も鮮やかな二層のアイ스티ー。
- ③ ベリーニ

Bellini (non-aloholic) 1,600

キリッとしたノンアルコールのスパークリングワインに、白桃の甘さを合わせたフルーティーで飲みやすいモクテル。



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 or Ice)	1,300	Café au lait (Hot or Ice)	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 or Ice)	1,400

TEA

紅茶(ホット／アイス)	
Tea (Hot or Ice)	¥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	950
■ トマト Tomato			

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500ml	
Domestic Bottled Beer 500ml Asahi/Kirin/Sapporo	1,750

SPARKLING WINE

	ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット(フランス) Joseph Perrier Cuvée Royale Brut(France)		
	素材に向き合いきめ細かい優雅な泡立とフレッシュ感のある爽やかさに加え、ロワイヤルの名にふさわしい気品を兼ね備えた味わい。	Bottle Glass	¥16,000 2,600
	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 Glass	9,000 1,600
	レモンとジャスミンの香り漂う、フレッシュな味わい。		

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 Glass	¥8,500 1,500
	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。		
	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)	Bottle Glass	¥8,500 1,500
	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。		
	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.

SEASONAL COCKTAIL

- ① さくらモヒート

SAKURA Mojito

¥1,900

華やかな香りが広がるほのかな甘さの桜シロップや、フレッシュミントの瑞々しさ、ホワイトラムの芳醇な味わいが調和した季節限定のカクテル。
- ② ファジーネーブル

Fuzzy Navel

1,800

桃のフレッシュな甘さを感じるリキュールと、オレンジ果汁の甘酸っぱさが合わさった、お酒が苦手な方でもお召し上がり頂ける定番のカクテル。
- ③ ベリーニ

Bellini

1,900

やや辛口のスパークリングワインの爽やかさと桃の上品な甘さが加わった飲み心地の良いカクテル。



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	
Non-alcoholic Beer		¥1,400	スパークリングワイン	
			Non-alcoholic Sparkling Wine	¥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.

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



アールグレイ ショコラブラン
Earl Grey & White Chocolate Mousse Cake



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
Fraisier



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
Pie aux pommes



※ ★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 or Ice)	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 or Ice)	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.

DESSERT

■ 季節のおすすめデザート



抹茶のもちもち和風パフェ

Matcha & Vanilla Ice Cream Parfait
with Mochi and Anko (Sweet Red Bean)

日本の伝統的な和菓子のあんみつをイメージし、
たっぷりの粒あんや、寒天をベースに自家製の抹茶とバニラの
2種類のアイスを贅沢に盛り付けました。
求肥・ミニ大福・抹茶わらび餅もトッピングしており、
もちもち食感も一緒にお楽しみ下さい。

¥2,200



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



いちごのカップムース アイスクリーム添え



Strawberry Mousse Cup with Ice Cream

パートブリックという、春巻きの皮のように薄くサクサクした生地、
酸味のあるいちごのムースをたっぷり敷き詰め、横にはホテル特製
バニラアイスクリームや、カットフルーツを添えました。

1,800

フルーツプレート



Assorted Fruit

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