

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

- 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。

SEASONAL DRINK

MOCKTAIL

- ①

ブルーミモザ

Blue Mimosa (Non-Alcoholic)

¥1,900

ミモザを夏らしくブルースタイルで。
親しみやすくノンアルコールで仕上げました。
- ②

レモンスカッシュ

Lemon Squash (Non-Alcoholic)

1,800

レモンの酸味とほのかな甘さ、そしてキレのある炭酸の
爽やかさを味わい下さい。
- ③

グリーンアップルティー

Green Apple Tea (Non-Alcoholic)

1,900

紅茶の上品な味わいに、グリーンアップルの甘さを加えた
フルーティーなアイスティー。



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	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

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.

SEASONAL COCKTAIL

- ①

ワインクーラー

Wine Cooler

¥1,900

紅茶の香りにピーチのニュアンスを加え、
相性の良い白ワインが合わさった、上品な味わいのカクテル。
- ②

マーレ

Mare

1,800

レモンチェットロを用い、レモンの爽やかな酸味とほろ苦さを
感じられるカクテル。南イタリアを思わせる海をイメージしました。
- ③

梅モヒート

Ume (Japanese Plum) Mojito

1,900

梅酒をモヒートスタイルに仕上げた逸品。梅の甘酸っぱさに
ミントの爽やかさが加わった、飲み心地の良いカクテル。



OTHERS

瀬祭 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 with Soda, Orange, or Grapefruit	1,400
Shouchu Sweet Potato		1,300		

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	¥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/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.

DESSERT

■ 季節のおすすめデザート

ココナッツとライチシャーベットのトロピカルパフェ
Tropical Parfait with Coconut and Lychee Sorbet

ココナッツミルクが香るほのかな甘さのミルクプリンや、暑い季節に嬉しい爽やかな口当たりのライチシャーベット、メロン・マンゴー・ライチなど多様なトロピカルフルーツが一体となりスッキリとした清涼感ある味わいの他、透き通る青色のレモン風味のバタフライビージュレで鮮やかでいて幻想的な色合いの見た目にも美しいパフェ。

※専用端末にてAR体験をお楽しみいただけます。
※アルコールを使用しております。 contains alcohol ¥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



梅のレアチーズ ～自家製カステラ添え～
Plum no-bake Cheesecake with Homemade Castella Sponge

内側に梅の甘露煮を入れたアイスレアチーズケーキと、底に敷いた梅のゼリーをもちもちの求肥で包みこみました。甘酸っぱい梅の風味と柔らかい甘さのレアチーズケーキの一体感をどうぞお楽しみ下さい。 1,800

フルーツプレート (GF) (VF) (V)
Assorted Furits 2,800

アイスクリーム各種 バニラ／抹茶／ストロベリー (GF) (VF) (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) (VF) (V)
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	樹林オリジナルブレンドコーヒーセット
Coffee or Tea ¥800	Jurin Original Blend Coffee ¥900