

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。

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
- モッツアレラ・ブッフアラとフルーツトマトのカプレーゼ   
Caprese Salad 2,750
Buffalo mozzarella & Japanese Fruit-tomato
- ヨーロッパ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)   
赤ワインソース (*1) または メートル・ドテル・バター (*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 —    
フェットチーネ ポルチーニときのこのクリームソース ¥2,500
～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”    
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 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

エトワール・ド・フリユイ ～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) (小麦) (卵) (牛乳) (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	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

ケーキ Cake ※数に限りがございます。

オペラ (小麦) (卵) (牛乳) (V)	
Opera ★	¥1,030
カaramelポワール (小麦) (卵) (牛乳)	
Caramel Poire	900
タルトルージュ (ベリーのタルト) (小麦) (卵) (牛乳) (V)	
Tarte aux rouge (Mix Berry)	1,170
ストロベリーショートケーキ (小麦) (卵) (牛乳) (V)	
Strawberry Shortcake	970
モンブラン (小麦) (卵) (牛乳)	
Mont-blanc ★	920
サヴァラン (小麦) (卵) (牛乳) (V)	
Savarin aux rhum ★	900
チョコレートケーキ (小麦) (卵) (牛乳) (V)	
Chocolate Cake	920
アップルパイ (小麦) (卵) (牛乳) (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.

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 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 Jurin Original Blend Coffee	¥1,400	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
コーヒー(ホット/アイス) Coffee (Hot/Iced)	1,300	カフェオレ(ホット/アイス) Café au lait (Hot/Iced)	1,400
エスプレッソ Espresso	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	コカ・コーラ/ コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola or Coca-Cola Zero	¥1,100
■ オレンジ Orange		ジンジャーエール Ginger Ale	1,100
■ グレープフルーツ Grapefruit		ペリエ Perrier	330ml 950
■ アップル Apple			
■ 野菜 Vegetable			
■ 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、パ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

瀬祭 純米大吟醸
磨き三割九分(山口) 300ml ¥4,750
Japanese Sake "DASSAI" 180ml 3,200

あさ開 純米酒(岩手)
Sake 300ml 2,400

麦焼酎 吉四六(大分)
Shochu Wheat 1,300

芋焼酎 佐藤 黒(鹿児島)
Shochu Sweet Potato 1,300

シーバスリーガル12年
Chivas Regal 12y ¥1,400

ジントニック
Gin and Tonic 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

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

●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・アンベリアル(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 Glass	9,000 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 Glass	¥8,500 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) 生き生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 Glass	¥8,500 1,500
レイクフィールド・シラズ(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.