

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。

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

モッツアレラ・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)

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
～パリパリのハウレン草を添えて～
— Pasta of the month —
Potato Gnocchi in a Tomato Cream Sauce with Crab and Chinese Cabbage.
Topped with Crispy Spinach
- 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 2,800
Spaghetti Cream Sauce with Shrimp, Broccoli, Anchovy

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・タタルソース —
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	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

エトワール・ド・フリュイ 〜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 “マロンシヤンティ”

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) (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

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
カaramel ポワール (V)	
Caramel Poire	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 (V)	
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—

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

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



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 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/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

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 9,000

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

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 11,500

Glass 2,000

シャトー・モン・ペラ・ブラン（フランス）

Château Mont-Pélat Blanc (France/Bordeaux)

370ml 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)

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

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 11,500

Glass 2,000

シャトー・モン・ペラ・ルージュ（フランス）

Château Mont-Pélat 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.