

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品目を記載しております。
Eight specified allergenic ingredients are listed in the menu.



GF 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。

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

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
home made jambon blanc, duck confit, pâté de campagne 2,950

モッツアレラ・ブッフアラとフルーツマトのカプレーゼ  
Caprese salad 2,750
buffalo mozzarella & Japanese fruit-tomato

ヨーロッパチーズの盛り合わせプレート   
Assortment of cheese 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 ¥1,100

オニオングラタンスープ   
French onion soup au gratin 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—
Sautéed 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 または メートル・ドテル・バター 
Grilled beef sirloin steak
your 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-glass 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   
- 桜エビとそら豆のタリアテッレ ～ペコリーノ・ロマーノを添えて～ - ¥2,500
Pasta of the month
- Tagliatelle with sakura shrimp and fava beans, garnished with pecorino romano -
- ミートソーススパゲティ “ボロネーゼ”  
Spaghetti Bolognese 2,500
- シーフードスパゲティ “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 温玉のせ (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—   
Mixed sandwich - ham, cheese, tomato, lettuce ¥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・タルタルソース—
Graham bread sandwich - avocado, tomato, cucumber, onion, alfalfa, 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	GF VF V	1,400
French fries		

ピラフ Specialities

ベジタブルピラフ	GF VF V	¥2,100
Vegetables 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 vegetables (oil)		

サンドウィッチ Sandwich

ベジタブルサンドウィッチ	   V	¥2,300
Vegetables sandwich		

デザート Dessert

フルーツプレート	GF VF V	¥2,800
Assorted fruit		

-
- GF** 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。
- 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

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に、
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

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 fruit	¥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) (VF) (V) Homemade sherbet Choice of: orange, raspberry, or lemon	950

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
---------------------------------	------	---	------

ケーキ Cake ※数に限りがございます。

オペラ (V) Opera ★	¥950
アールグレイ ショコラブラン (V) Earl Grey & White Chocolate Mousse Cake	950
タルトルージュ(ベリーのタルト) (V) Tarte aux rouge (Mix berry)	1,070
ストロベリーショートケーキ (V) Fraisier	850
モンブラン (V) Mont-blanc ★	800
サヴァラン (V) Savarin aux rhum ★	760
チョコレートケーキ (V) Chocolat cake	760
アップルパイ (V) Pie aux pommes	650

※ ★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/Hamburger 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.

 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。