

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.



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。

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

Homemade Jambon blanc, Duck Confit, Pâté de campagne

2,950

モッツァレラ・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 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	  	¥3,500
Deep-fried Prawns with Tartar Sauce		
シーフードのパナッシェ ブールブランソース	  	3,100
— 白身魚・ホタテ・海老 —		
Sautéed White Fish, Scallops, Shrimp with French Butter Sauce		

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	  	¥3,500
Homemade Hamburg Steak with Mushroom Sauce		
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		4,600
Grilled Beef Sirloin Steak Choice of Sauce: Red Wine Sauce or Maître d'hotel Butter Sauce		
牛フィレステーキのグリル デミグラスソース (100g)	 	4,600
Grilled Beef Fillet Steak with Demi-glace Sauce		
国産鶏もも肉の照り焼き	 	3,000
Chicken Teriyaki		

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	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
Bread or Rice	Coffee or Tea	Jurin Original Blend Coffee
¥420	¥800	¥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  	¥2,700
Keio Plaza Hotel's Signature Beef Curry with Rice	
豚ロース肉のカツカレー   	2,850
Deep-fried Pork Cutlet Curry with Rice	
インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”     	2,600
Nasi goreng—Indonesian Fried Rice	
ふわとろオムライス デミグラスソース    	2,650
Omelet stuffed with Rice with Demi-glace Sauce	

パスタ Pasta

今月のシェフのおすすめパスタ  	¥2,500
- メカジキのリングイネ 〜トマトソース仕立て〜 -	
Pasta of the month	
- Swordfish Linguine with Tomato Sauce-	
ミートソーススパゲッティ “ボロネーゼ”  	2,500
Spaghetti Bolognese	
シーフードスパゲッティ “マーレビアンコ”   	2,900
—あさり・ムール貝・小ヤリイカ・海老—	
Spaghetti “Mare bianco” -Clam, Mussels, Squid, Shrimp	
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）    	¥3,600
Prime Rib Steak over Rice served with Miso Soup, Japanese Pickles	
国産鶏もも肉の照り焼き丼 温玉のせ（味噌汁、香の物付）     	3,300
Chicken Teriyaki over Rice	
with Soft Boiled Egg served with Miso Soup, Japanese Pickles	

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—   	¥2,300
Mixed Sandwich - Ham, Cheese, Tomato, Lettuce	
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—   	2,600
Clubhouse Sandwich - Tomato, Lettuce, Bacon, Chicken Ham, Egg	
グラハムブレッドサンドウィッチ    	2,450
—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 -	

ベジタリアンメニュー Vegetalian 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
Vegetable Pilaf		

パスタ Pasta

スパゲッティ トマトソース	GF VF V	¥2,300
Spaghetti Tomato Sauce		
スパゲッティ ベジタブル (オイル)	GF 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	GF VF V	¥2,300
Vegetable 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 (GF)

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

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) 小麦卵牛乳 V	
Homemade Ice Cream	950
Choice of: Vanilla, Green Tea, or Strawberry	
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	950
Choice of: Orange, Raspberry, or Lemon	

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
アールグレイ ショコラブラン 小麦卵牛乳	
Earl Grey & White Chocolate Mousse Cake	1,030
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	
Fraisier	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	
Pie aux pommes	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	   	¥2,000
ーコーンスープ／ハンバーグ／えびフライ／チキンピラフ／デザートー		
Kids Plate - Corn Potage/Hamburg Steak/Deep-fried Prawn/Chicken Pilaf/Dessert		
ジュニアステーキ	 	2,600
ーコーンスープ／牛サーロインステーキ／パン または ライス／デザートー		
Junior Steak- Corn Potage/Beef Sirloin Steak/Bread or Rice/Dessert		
お子さまビーフカレー	 	1,500
Kids Beef Curry served with Rice		
お子さまスパゲティ ミートソース		1,400
Kids Spaghetti Bolognese		
お子さま小えびピラフ	  	1,400
Kids Shrimp Pilaf		
お子さまオムライス	   	1,500
Kids Omelet Stuffed with Rice		

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。