

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    ¥2,000
Caesar Salad

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   2,750
Caprese Salad
Buffalo mozzarella & Japanese Fruit-Tomato

ヨーロピアンチーズの盛り合わせプレート    2,300
Assortment of Cheeses

フライドチキン&フレンチフライ    2,450
Fried Chicken and French Fries

スープ Soup

コーンポタージュ   ¥1,100
Corn Potage

オニオングラタンスープ    1,470
French onion soup au gratin

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   (GF)
— 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
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  	¥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-glaze Sauce	

パスタ Pasta

今月のシェフのおすすめパスタ  	
- メカジキのリングイネ 〜トマトソース仕立て〜 -	
Pasta of the month	¥2,500
- 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 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
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		

- 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



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

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 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

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    
—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— 2,600
Junior Steak- Corn Potage/Beef Sirloin Steak/Bread or Rice/Dessert

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。