

# 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

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

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 —  
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<br>Bread or Rice<br>¥420 | コーヒー または 紅茶セット<br>Coffee or Tea<br>¥800 | 樹林オリジナルブレンドコーヒーセット<br>Jurin Original Blend Coffee<br>¥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

- 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 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ツ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ピ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 |
| マンゴーライチのムース 小麦卵牛乳        |        |
| Mango & Lychee Mousse    | 900    |
| タルトルージュ(ベリーのタルト) 小麦卵牛乳 V |        |
| Mix Berry Tart           | 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— 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。