

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

—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	   	¥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 —		
Sauted 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
フェットチーネ ポルチーニときのこのクリームソース ～生ハムとカラメルマロンのあしらい～ — Pasta of the month — Fettuccine in a Porcini and Mushroom Cream Sauce Served with Prosciutto and Caramelized Chestnuts	
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 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）    	¥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 温玉添え（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・キュウリ —   	¥2,300
Mixed Sandwich - Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber	
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・レタス・スプラウトクレス・タルタルソース — Graham Bread Sandwich - Avocado, Tomato, Cucumber, Onion, Luttuce, Cress Sprout, 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

桃のコンポートとマスカルポーネクリームのパルフェ

Peach Compote Parfait with Mascarpone Cream

濃厚なマスカルポーネクリームや、白ワインとレモンで煮た色鮮やかな桃のコンポートや果汁たっぷりのゼリー、シャーベットなど桃尽くしの贅沢なパルフェ。

※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

¥2,700



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



桃のミニパルフェ ～バニラアイスクリーム添え～

Mini Peach Parfait with Vanilla Ice Cream

ザクザク食感のクランブル生地の上に、濃厚なマスカルポーネを入れた生クリームや、桃のゼリーをトッピングしました。横にはバニラアイスクリームや桃のコンポートを添えてさっぱりお召し上がり頂けます。

※アルコールを使用しております。 contains alcohol



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

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 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 マンゴー 小麦卵牛乳

Mango 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。