

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” 赤ワインビネガールのドレッシング — 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 (Home made jambon blanc, duck confit & pâté de campagne)with red wine vinegar dressing	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 soup	¥1,100
オニオングラタン French onion soup 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

※上記は15%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

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ュェ ブールブランソース 3,100
— 白身魚・ホタテ・海老 —
Sautéed whitefish, 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 ¥3,500
Homemade hamburger steak with demi-glass sauce

牛サーロインステーキのグリル (180g) 4,600
(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)

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-glass sauce

国産鶏もも肉の照り焼き 3,000
Teriyaki chicken

お料理と一緒に / OPTIONAL MENU

: items below served with a main dish

洋食セット / Western-Style Set ¥1,400
【スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶】
Soup, salad, bread or rice, and coffee or tea

和食セット / Japanese-Style Set 1,400
【ごはん・味噌汁・サラダ・香の物・コーヒーまたは紅茶】
Rice, miso-soup, Japanese pickles, salad and coffee or tea

パン または ライス 420
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶セット 800
Coffee or Tea

樹林オリジナルブレンドコーヒーセット 900
Jurin original blend coffee

※上記は15%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

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 served with rice	¥2,700
豚ロース肉のカツカレー Curry with pork cutlet served 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

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” Seafood spaghetti “Mare bianco”	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 with shrimp & broccoli cream sauce, anchovy flavor	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) Beef steak rice bowl 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) Teriyaki chicken rice bowl 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・アルファルファ・タルタルソース — Graham bread sandwich -Avocado, tomato, cucumber, onion, alfalfa, tartar sauce	2,450

※上記は15%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

<期間限定おすすめパフェ>

ショコラオレンジットと ピスタチオアイスクリームのパフェ

Chocolate orangette and pistachio ice cream parfait

砂糖漬けにしたオレンジと香ばしく風味豊かなピスタチオアイスクリームはチョコレートと相性抜群。
甘酸っぱいフランボワーズソースがアクセント。

¥1,900



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

(★) ※アルコールを使用しております。contains alcohol

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

¥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 served with seasonal fruit

(★) ※アルコールを使用しております。contains alcohol

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

1,700

エッグタルトとバニラアイスクリーム 季節のフルーツ添え

Egg tart served with vanilla ice cream

卵黄をたっぷり使ったカスタードクリームを使用したエッグタルトに相性の良いバニラアイスクリームを添えて

1,500

フルーツプレート

Assorted fruit

2,800

アイスクリーム各種 (バニラ / 抹茶 / ストロベリー)

Homemade ice cream (Vanilla / Green tea / Strawberry)

950

シャーベット各種 (オレンジ / ラズベリー / レモン)

Homemade sherbet (Orange / Raspberry / 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	¥800
Coffee or Tea	
樹林オリジナルブレンドコーヒーセット	900
Jurin original blend coffee	

限定
5セット

ASSORTED CAKE SET

アソーテッドケーキセット

¥2,300

～ 3種類のプチケーキとお飲み物、プチフルーツ付き ～
Three kinds of mini cakes and coffee or tea

ラ フランスのタルトレット Tarte La France (Pear)

ラ フランスの焼き菓子 Cake aux La France (Pear)

ストロベリーショートケーキ Fraisier

CAKE SET / ケーキセット

¥2,000

～ お好みのケーキおひとつとお飲み物、プチフルーツ付き ～
Your choice of cake and coffee or tea

・ラ フランス ショートケーキ
La France pear short cake

・アンヴロペ クレープ ラ フランス
Envelopper crepe La France pear

・タルト ルージュ (ベリーのタルト)
Tarte aux rouge (Mix berry)

・ストロベリーショートケーキ
Fraisier

・モンブラン (★)
Mont-blanc

・サヴァラン (★)
Savarin aux rhum

・チョコレートケーキ
Chocolat cake

・アップルパイ
Pie aux pommes

(★) 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

< セットのお飲み物は下記よりお選びください >
Choose from the following

・コーヒー (ホット/アイス)
Coffee (Hot / Iced)

・オリジナルブレンドコーヒー (+ ¥100)
Jurin original blend coffee

・紅茶 (ホット/アイス)
Tea (Hot / Iced)

・アップルティー
Apple tea

※上記は15%のサービス料・税金を含みます。All prices include 15% service charge and consumption tax.
※写真はイメージです。The actual presentations may differ from what you see in the photos.

SEASONAL DRINK



- | | |
|--|--------|
| ① 白桃のベリーニ (ノンアルコール)
Bellini (Non-alcoholic) | ¥1,500 |
| ② 白桃のクリームソーダ
Peach cream soda | 1,500 |
| ③ ティッツアーノ (ノンアルコール)
Tiziano (Non-alcoholic) | 1,500 |
| ④ ぶどうのクリームソーダ
Grape cream soda | 1,500 |

SDGs cocktail



<数量限定>

キャンディパイン (ノンアルコール)

Candy pine (Non-alcoholic)

朝食の仕込みで余剰したパイナップルを活用。
ミルクとパイナップルの果肉と果汁を凍らせて作った氷、
シロップ漬けたパイナップルを使用した甘く爽やかな
カクテル仕上げました

¥1,400

COFFEE etc.

樹林オリジナルブレンドコーヒー ¥1,400 Jurin original blend coffee	カプチーノ ¥1,400 Cappuccino
コーヒー (ホット/アイス) 1,300 Coffee (Hot / Iced)	カフェオレ (ホット/アイス) 1,400 Café au lait (Hot / Iced)
エスプレッソ 1,400 Espresso	カフェラテ (ホット/アイス) 1,400 Café latte (Hot / Iced)

TEA

紅茶 (ホット/アイス) ¥1,300 Tea (Hot / Iced)
アップルティー (ホット) 1,300 Apple tea (Hot)

HERBAL TEA

カモミール (ホット) ¥1,300 Chamomile (Hot)
ペパーミント (ホット) 1,300 Peppermint (Hot)

JUICE

ジュース各種 ¥850 Chilled juice	コココーラ ¥1,050 Coca-Cola
・オレンジ Orange	ジンジャーエール 1,050 Ginger Ale
・グレープフルーツ Grapefruit	ペリエ 950 Perrier
・アップル Apple	
・野菜 Vegetable	
・トマト Tomato	

※上記は15%のサービス料・税金を含みます。All prices include 15% service charge and consumption tax.
※写真はイメージです。The actual presentations may differ from what you see in the photos.

BEER

生ビール (アサヒスーパードライ) Draft Beer	¥1,450
国産ビール 中瓶 500ml (アサヒスーパードライ/キリンラガー/サッポロ黒ラベル) Domestic bottles beer 500ml	1,600

SPARKLING WINE

パイパー・エドシック エッセンシエル (フランス) Piper-Heidsieck Essentiel by Keio Plaza Hotel シャンパーニュ・メゾンとのコラボレーションで生まれた、開業以来初の試みとなる ホテルオリジナルのシャンパン。全てのジャンルに合うバランスの取れたシャンパン	Bottle	¥16,000
シャンドン・ブリュット・アンペリアル (オーストラリア) Chandon Brut レモンとジャスミンの香り漂う、フレッシュな味わい	Bottle	9,000
	Glass	1,600

WHITE WINE

ミッシェル・リンチ・ブラン (フランス) Michel Lynch Blanc トロピカルフルーツや白桃の香り、フレッシュで魅力的なアロマ	Bottle	¥6,800
	Glass	1,300
レイクフィールド・シャルドネ (オーストラリア) Lakefield, Chardonnay フレッシュなトロピカルフルーツや核果の香り 心地よい酸味を持ったメロンやスグリの実の味わい	Bottle	6,000
ボルゴ・サンレオ・ビアンコ (イタリア) Borgo Sanleo Bianco 活き活きとした酸味を楽しめる爽やかな辛口ワイン	Bottle	5,100

RED WINE

ミッシェル・リンチ・ルージュ (フランス) Michel Lynch Rouge 熟した果実やスパイスの香り、なめらかで繊細なタンニン	Bottle	¥6,800
	Glass	1,300
レイクフィールド・シラーズ (オーストラリア) Lakefield Shiraz 熟したブラックチェリーと微かにヴァニラ、チョコレートの香り	Bottle	6,000
ボルゴ・サンレオ・ロッソ (イタリア) Borgo Sanleo Rosso 果実の香りが豊かに広がる軽快な味わい	Bottle	5,100

OTHERS

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分 (山口) 300ml Japanese sake "DASSAI"	¥4,750
180ml	3,200
あさ開 純米酒 (岩手) 300ml Sake	2,400
麦焼酎 吉四六 (大分) Shou-chu - wheat	1,300
芋焼酎 佐藤 黒 (鹿児島) Shou-chu - sweet potato	1,300
シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12y	1,400
ジントニック Gin and tonic	1,400
カシス (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) Cassis with soda, orange or grapefruit	1,400

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥1,250
ノンアルコールスパークリングワイン Non-alcoholic sparkling wine	1,300



イメージ

※上記は15%のサービス料・税金を含みます。All prices include 15% service charge and consumption tax.
※写真はイメージです。The actual presentations may differ from what you see in the photos.