







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
home made 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 2,750
buffalo mozzarella & Japanese fruit-tomato

ヨーロッパ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   
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
your 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-glass 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  
Keio Plaza Hotel's signature beef curry with rice ¥2,700
- 豚ロース肉のカツカレー   
Deep-fried pork cutlet curry 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”   
—あさり・ムール貝・小ヤリイカ・海老—
Spaghetti “Mare bianco” -clam, mussels, squid, shrimp 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 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)    
Prime rib steak over rice 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)     
Chicken teriyaki over rice 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

デザート Dessert

■ 季節のおすすめパフェ

ベリーとチーズケーキのパフェ 🌾🍷🥛

Berry and cheesecake parfait

チーズケーキとアイスクリームの下にはたっぷりのベリーソース。さらにその下には濃厚なチーズプリンにカラメルソースで味わいの変化を。別添えのベリーソースをかけて甘味と酸味のハーモニーを最後のひと口までお楽しみいただけるパフェ。

¥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

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



ベリーのタルト ストロベリーアイスクリーム添え 🌾🍷🥛

Mixed-berry tartlet with strawberry ice cream

クリームチーズのタルトにイチゴ、ラズベリー、ブルーベリーなどのミックスベリーをトッピング。自家製ストロベリーアイスクリームを添えて。

1,500

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 Assorted fruit | | ¥2,800 |
| アイスクリーム各種(バニラ/抹茶/ストロベリー)    | | 950 |
| Homemade ice cream 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) | | 950 |
| Homemade sherbet 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 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。

| | | |
|---|--|-------|
| パピヨン    | | ¥950 |
| Papillon -sour cherry and yogurt mousse | | |
| 翠 みどり    | | 950 |
| Midori -matcha and chocolate mousse ★ | | |
| タルトルージュ (ベリーのタルト)    | | 1,070 |
| Tarte aux rouge (Mix berry) | | |
| ストロベリーショートケーキ    | | 850 |
| Fraisier | | |
| モンブラン    | | 800 |
| Mont-blanc ★ | | |
| サヴァラン    | | 760 |
| Savarin aux rhum ★ | | |
| チョコレートケーキ    | | 760 |
| Chocolat cake | | |
| アップルパイ    | | 650 |
| 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