

# 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

## 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・ブッフア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 bliss 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



塩バニラのパンナコッタ 梅ジュレ添え 🌾🍳🥛

Salt Vanilla Panna Cotta (Italian cream pudding) with Japanese Plum Jelly

レモンとナッツのマドレーヌ付き

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) Homemade sherbet	950
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。

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

※ ★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