

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

モッツァレラ・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 ¥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



マンゴーとパッションフルーツシャーベットのパフェ

Mango and passion fruit sherbet parfait

甘く熟したマンゴーと爽やかな酸味のパッションフルーツシャーベットの下にパイナップルと生クリーム、マンゴーソースがたっぷりと入っています。マンゴーを贅沢に使用したトロピカルな旬の味覚をお楽しみください。

¥2,200



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



桃のコンポート フランボワーズアイス添え



Peach compote jelly with raspberry sherbet

桃のコンポートの下にはヨーグルトムースと桃のゼリー入り。

※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 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 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) 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    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