

パスタランチセット ¥2,500

Pasta Lunch Set 11:00-15:00 ラストオーダー

下記からお好みの
一品をお選びください



スパゲティ ナポリタン

- ・スパゲティ ナポリタン
- ・スパゲティ ミートソース
- ・スパゲティ ボンゴレ
- ・日替わりパスタ

○スープ、グリーンサラダ、コーヒーまたは紅茶付き
※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更

樹林カレーランチセット ¥2,800

JURIN Curry Lunch Set 11:00-16:00 ラストオーダー



樹林オリジナル シーフードカレー

下記からお好みの一品をお選びください
樹林オリジナル シーフードカレー
または
ホテル伝統のビーフカレー

○スープ、グリーンサラダ、
コーヒーまたは紅茶付き

※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更

◆◆◆ カレーとご一緒にいかがですか ◆◆◆
インドで定番のヨーグルトベースのドリンク「ラッシー」。
濃厚な味わいをお楽しみください。

- ・ラッシー ¥1,100
- ・バナナラッシー 1,100

樹林ランチセット ¥2,800

JURIN Lunch Set 11:00-16:00 ラストオーダー



樹林伝統のナシゴレン

下記からお好みの
一品をお選びください

こだわりのハヤシライス
または
樹林伝統のナシゴレン

○スープ、グリーンサラダ、コーヒーまたは紅茶付き
※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更

サラダ・スープほか

| | |
|---------------------------|--------|
| イタリア産生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ | ¥1,900 |
| ニース風サラダ 赤ワインヴィネガー入りドレッシング | 1,950 |
| ヨーロッパアンチーズの盛り合わせ | 2,200 |
| フライドチキン フレンチフライ添え | 2,300 |
| コーンポタージュスープ | 920 |
| オニオングラタンスープ | 1,400 |

お食事

| | |
|-------------------------------------------|--------|
| 樹林オリジナル シーフードカレー | ¥2,400 |
| 京王プラザホテル伝統のビーフカレー | 2,400 |
| 総料理長こだわりのハヤシライス | 2,400 |
| オムライス クラシックスタイル | 2,500 |
| インドネシア風ピラフ “ナシゴレン” | 2,300 |
| スパゲティ ナポリタン | 2,400 |
| スパゲティ ミートソース | 2,100 |
| スパゲティ ボンゴレ | 2,300 |
| 海老フライ タルタルソース添え | 3,000 |
| サーモンのグリル トマトソース | 2,450 |
| 京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ デミグラスソース | 3,000 |
| 仔牛のカツレツ ミラノ風 温野菜を添えて | 2,650 |
| オーストラリア産牛サーロインステーキ (180g) メートル・ドテル バター | 3,800 |
| オーストラリア産牛フィレステーキ (100g) デミグラスソース | 3,800 |

和食膳

| | |
|----------------------------|-------|
| 国産鶏とふわトロ玉子の親子丼 | 2,700 |
| オーストラリア産リブロースのステーキ丼 (数量限定) | 3,100 |
| 国産牛肉のすき煮風 | 3,600 |

サンドウィッチ

| | |
|---------------|-------|
| ミックスサンドウィッチ | 2,000 |
| クラブハウスサンドウィッチ | 2,400 |

お食事とご一緒に

| | |
|---------------------------------|-------|
| 洋食セット (スープ、サラダ、パン または ライス、コーヒー) | 1,000 |
| 和食セット (御飯、味噌汁、香の物、サラダ、コーヒー) | 1,000 |
| スープ&サラダセット | 650 |
| コーヒーセット | 600 |

デザート

| | |
|------------------------|--------|
| 京王プラザホテルオリジナル マロンシャンティ | ¥1,300 |
| 自家製アイスクリーム または シャーベット | 800 |
| フルーツプレート | 2,500 |
| ケーキ各種 詳しくはスタッフへ | |

ケーキセット

JURIN Cake Set

- お好みのケーキとコーヒーまたは紅茶付き ¥1,700
※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更
- お好みのケーキとスパークリングワイン付き ¥2,000
※こちらの商品は各種割引券、優待券のご利用はできません。

◇◇◇下記からお好みのケーキをひとつお選びください◇◇◇

- ・イチゴのショートケーキ
- ・赤肉メロンとマスカルポーネのクーブ
- ・モンブラン(★)
- ・ガトー・マルジョレーヌ(★)
- ・ラム酒をたっぷりきかせた サヴァラン(★)
- ・アップルパイ
- ・季節のフルーツタルト ~シャインマスカット~
季節のタルトをお選びの場合は、プラス¥150

★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。



イチゴのショートケーキ



モンブラン



サヴァラン



アップルパイ

※上記は 10%のサービス料・税金を含みます。
※写真はイメージです。

お飲み物

<ランチタイム限定>

Lunch Wine

～お食事と一緒にいかがですか～

- ◆ワイン (赤/白) 各¥900
- ◆スパークリングワイン ¥1,000

| | |
|----------------------------------|--------|
| 樹林オリジナルブレンドコーヒー | ¥1,150 |
| コーヒー または 紅茶 (ホット・アイス) | 1,100 |
| エスプレッソ または カプチーノ (ホット) | 1,200 |
| カフェオレ または カフェラテ | 1,200 |
| ジュース (オレンジ、グレープフルーツ、野菜、トマト、アップル) | 800 |
| ラッシー または バナナラッシー | 1,100 |
| コココーラ または ジンジャエール | 950 |
| ノンアルコールビール | 1,000 |
| ノンアルコールスパークリングワイン | 1,200 |
| 生ビール | 1,200 |
| レッドアイ | 1,200 |
| 国産ビール (中瓶 500ml) | 1,350 |
| ハイネケン | 1,450 |
| 日本酒 (180ml) | 1,200 |
| 焼酎 (麦 または 芋) | 1,200 |
| マッキンレー スコッチハイボール | 1,150 |
| チャイナブルー (ノンアルコールも可) | 1,000 |
| ソルティードッグ | 1,000 |
| ジントニック | 1,300 |
| カシス (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) | 1,300 |



ソムリエおすすめワイン 詳しくはスタッフへ



2階/オールデイダイニング<樹林>

営業時間 7:00a.m.～8:00p.m. (L.O. 30分前)



お問合せ・ご予約/TEL.(03) 3344-0111 (代表) [レストラン予約]

京王プラザホテル 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1
TEL.(03) 3344-0111 www.keioplaza.co.jp

Jurin

All Day Dining

エレガントランチ ¥2,500

Elegant Lunch Set 11:00-15:00 ラストオーダー



※イメージ

本日のスープ
グリーンサラダ

本日の魚料理
または
本日の肉料理

※詳しい内容はスタッフにお尋ねください

パン または ライス

コーヒー または 紅茶

※プラス¥50で
樹林オリジナルブレンドコーヒー
へ変更

記載の料金はすべてサービス料・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。

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 10% 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.

200901

おすすめの一品

◆◆◆ 夏はシーフード！この夏限定のメニュー ◆◆◆



樹林オリジナル シーフードカレー ¥2,400

◆◆◆ カレーと一緒にいかがですか ◆◆◆

インドで定番のヨーグルトベースのドリンク。
濃厚な味わいをお楽しみください。



- ・ラッシー
- ・バナナラッシー

各¥1,100

おすすめディナーセット

16:00-19:00 ラストオーダー

◆◆◆ どちらかお選び下さい ◆◆◆



オーストラリア産
サーロインステーキ
デミグラスソース
(180g)



オーストラリア産
フィレステーキ
デミグラスソース
(100g)

○スープ、サラダ、パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶付き

¥4,800

サラダ・スープほか

| | |
|---------------------------|--------|
| イタリア産生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ | ¥1,900 |
| ニース風サラダ 赤ワインヴィネガー入りドレッシング | 1,950 |
| ヨーロピアンチーズの盛り合わせ | 2,200 |
| フライドチキン フレンチフライ添え | 2,300 |
| コーンポタージュスープ | 920 |
| オニオングラタンスープ | 1,400 |

お食事

| | |
|-------------------------------------------|--------|
| 樹林オリジナル シーフードカレー | ¥2,400 |
| 京王プラザホテル伝統のビーフカレー | 2,400 |
| 総料理長こだわりのハヤシライス | 2,400 |
| オムライス クラシックスタイル | 2,500 |
| インドネシア風ピラフ “ナシゴレン” | 2,300 |
| スパゲティ ナポリタン | 2,400 |
| スパゲティ ミートソース | 2,100 |
| スパゲティ ボンゴレ | 2,300 |
| 海老フライ タルタルソース添え | 3,000 |
| サーモンのグリル トマトソース | 2,450 |
| 京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ デミグラスソース | 3,000 |
| 仔牛のカツレツ ミラノ風 温野菜を添えて | 2,650 |
| オーストラリア産牛サーロインステーキ (180g) メートル・ドテル バター | 3,800 |
| オーストラリア産牛フィレステーキ (100g) デミグラスソース | 3,800 |

和食膳

| | |
|----------------------------|-------|
| 国産鶏とふわトロ玉子の親子丼 | 2,700 |
| オーストラリア産リブロースのステーキ丼 (数量限定) | 3,100 |
| 国産牛肉のすき煮風 | 3,600 |

サンドウィッチ

| | |
|---------------|-------|
| ミックスサンドウィッチ | 2,000 |
| クラブハウスサンドウィッチ | 2,400 |

お食事と一緒に

| | |
|---------------------------------|-------|
| 洋食セット (スープ、サラダ、パン または ライス、コーヒー) | 1,000 |
| 和食セット (御飯、味噌汁、香の物、サラダ、コーヒー) | 1,000 |
| スープ&サラダセット | 650 |
| コーヒーセット | 600 |

デザート

| | |
|-------------------------|--------|
| 京王プラザホテルオリジナル マロンシャンティー | ¥1,300 |
| 自家製アイスクリーム または シャーベット | 800 |
| パティシエおすすめデザート | 1,200 |
| フルーツプレート | 2,500 |
| ケーキ各種 詳しくはスタッフへ | |

ケーキセット

JURIN Cake Set

- お好みのケーキとコーヒーまたは紅茶付き ¥1,700
※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更
- お好みのケーキとスパークリングワイン付き ¥2,000
※こちらの商品は各種割引券、優待券のご利用はできません。

◇◇◇ 下記からお好みのケーキをひとつお選びください ◇◇◇

- ・イチゴのショートケーキ
- ・赤肉メロンとマスカルポーネのクープ
- ・モンブラン(★)
- ・ガトー・マルジョレーヌ(★)
- ・ラム酒をたっぷりきかせた サヴァラン(★)
- ・アップルパイ
- ・季節のフルーツタルト ~シャインマスカット~
季節のタルトをお選びの場合は、プラス¥150

★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。



イチゴのショートケーキ



モンブラン



サヴァラン



アップルパイ

※上記は10%のサービス料・税金を含みます。

※写真はイメージです。

お飲み物

| | |
|----------------------------------|--------|
| 樹林オリジナルブレンドコーヒー | ¥1,150 |
| コーヒー または 紅茶 (ホット・アイス) | 1,100 |
| エスプレッソ または カプチーノ (ホット) | 1,200 |
| カフェオレ または カフェラテ | 1,200 |
| ジュース (オレンジ、グレープフルーツ、野菜、トマト、アップル) | 800 |
| ラッシー または バナナラッシー | 1,100 |
| コココーラ または ジンジャエール | 950 |
| ノンアルコールビール | 1,000 |
| ノンアルコールスパークリングワイン | 1,200 |
| 生ビール | 1,200 |
| レッドアイ | 1,200 |
| 国産ビール (中瓶 500ml) | 1,350 |
| ハイネケン | 1,450 |
| 日本酒 (180ml) | 1,200 |
| 焼酎 (麦 または 芋) | 1,200 |
| マッキンレー スコッチハイボール | 1,150 |
| チャイナブルー (ノンアルコールも可) | 1,000 |
| ソルティードッグ | 1,000 |
| ジントニック | 1,300 |
| カシス (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) | 1,300 |

 ソムリエおすすめワイン 詳しくはスタッフへ 

2階/オールデイダイニング<樹林>

営業時間 7:00a.m.~8:00p.m. (L.O. 30分前)

 KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

お問い合わせ・ご予約 / TEL.(03) 3344-0111 (代表) [レストラン予約]

京王プラザホテル 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1
TEL.(03) 3344-0111 www.keioplaza.co.jp

Jurin
All Day Dining

— Dinner Menu —

記載の料金はすべてサービス料・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。

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 10% 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.

200901