

樹林スパゲッティランチセット ¥2,500

Spaghetti Lunch Set



スパゲティ ナポリタン

下記からお好みの一品をお選びください
< Choose from the following >

- ・スパゲティ ナポリタン
Spaghetti Napolitan
- ・スパゲティ ミートソース
Spaghetti meat sauce
- ・スパゲティ ボンゴレ
Spaghetti vongole
- ・日替わりスパゲティ
Spaghetti of the day

京王プラザホテル特製のパンをオリーブオイルでお召し上がり下さい

○スープ、グリーンサラダ、パン、コーヒーまたは紅茶付き
Your choice of dish, soup, salad, bread coffee or tea
※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更

樹林ランチセット ¥2,800

JURIN Lunch Set



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
< Choose from the following >

- ・ホテル伝統のビーフカレー
Beef curry
- ・こだわりのハヤシライス
Hashed beef with rice
- ・樹林伝統のナシゴレン
Nasi goreng -Indonesian style pilaf

○スープ、グリーンサラダ、コーヒーまたは紅茶付き
Your choice of dish, soup, salad, bread coffee or tea
※プラス¥50 で樹林オリジナルブレンドコーヒーへ変更

お食事と一緒に with your choice of meal

洋食セット (スープ、サラダ、パン または ライス、コーヒー) <i>Soup, Salad, Bread or Rice, and Coffee</i>	1,000
和食セット (御飯、味噌汁、香の物、サラダ、コーヒー) <i>Rice, Miso-soup, Japanese pickles, Salad and Coffee</i>	1,000
スープ&サラダセット <i>Soup and Salad</i>	650
コーヒーセット <i>Coffee or Tea</i>	600

サラダ・スープほか Salads, Soups, Others

イタリア産生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ <i>Caesar salad</i>	¥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 <i>Salade Nicoise with red wine vinegar dressing</i>	1,950
ヨーロピアンチーズの盛り合わせ <i>Assortment of cheese</i>	2,200
フライドチキン フレンチフライ添え <i>Fried chicken andon</i>	2,300
コーンポタージュスープ <i>Corn potage soup</i>	920
オニオングラタンスープ <i>Onion gratin soup</i>	1,400

お食事 Meals

京王プラザホテル伝統のビーフカレー <i>Beef curry</i>	2,400
総料理長こだわりのハヤシライス <i>Hashed beef with rice</i>	2,400
オムライス クラシックスタイル <i>Omlette and rice with demi-glass sauce</i>	2,500
インドネシア風ピラフ “ナシゴレン” <i>Nasi goreng -Indonesian style pilaf</i>	2,300
スパゲティ ナポリタン <i>Spaghetti Napolitan</i>	2,400
スパゲティ ミートソース <i>Spaghetti meat sauce</i>	2,100
スパゲティ ボンゴレ <i>Spaghetti vongole</i>	2,300
海老フライ タルタルソース添え <i>Fried prawns with tartar sauce</i>	3,000
サーモンのグリル トマトソース <i>Grilled salmon with tomato sauce</i>	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 <i>Homemade hamburg steak with demi-glass sauce</i>	3,000
仔牛のカツレツ ミラノ風 温野菜を添えて <i>Veal cutlet Milano style</i>	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 <i>Beef sirloin steak with maître d'hotel butter</i>	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 <i>Beef fillet steak with demi-glass sauce</i>	3,800

和食膳 GOZEN

国産鶏とふわトロ玉子の親子丼 <i>Chicken and egg bowl with miso soup</i>	2,700
オーストラリア産リブローズのステーキ丼 (数量限定) <i>Beef steak bowl with miso soup</i>	3,100
国産牛肉のすき煮風 <i>SUKIYAKI beef with rice and miso soup</i>	3,600

サンドウィッチ Sandwiches

ミックスサンドウィッチ <i>Mixed sandwich -Ham, cheese, tomato, lettuce</i>	2,000
クラブハウスサンドウィッチ <i>Club house sandwich</i>	2,400

デザート Dessert

京王プラザホテルオリジナル マロンシャンティー <i>Chestnut chantilly cream</i>	¥1,300
自家製アイスクリーム または シャーベット <i>Homemade ice cream or sherbet</i>	800
フルーツプレート <i>Assorted fruits</i>	2,500
ケーキ各種 詳しくはスタッフへ <i>Homemade cake *ask</i>	

ケーキセット JURIN Cake Set

◇◇◇下記からお好みのケーキをひとつお選びください◇◇◇
< Choose from the following >

◆イチゴのショートケーキ <i>Fraisier</i>	◆モンブラン(★) <i>Mont-blanc</i>
◆アップルパイ <i>Pie aux pommes</i>	◆ジャーマンチーズケーキ(★) <i>Tarte au fromage</i>
ラム酒をたっぷりきかせた ◆サヴァラン(★) <i>Savarin aux rhum</i>	◆イチゴとチーズのムース(★) <i>Fraise fromage</i>
◆ガトー マルジョレーヌ(★) <i>Gâteaux marjolaine</i>	◆季節のフルーツタルト <i>Tarte aux fraises saison</i>

★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

○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
Your choice of cake and coffee or tea

○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。
Your choice of cake and sparkling wine
※This menu cannot be discount

※上記は10%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 10% 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.

お飲み物 Beverages

樹林オリジナルブレンドコーヒー <i>Jurin original blend coffee</i>	¥1,150
コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) <i>Coffee or Tea (hot / Iced)</i>	1,100
エスプレッソ または カプチーノ (ホット) <i>Espresso or Cappuccino (hot)</i>	1,200
カフェオレ または カフェラテ <i>Café au lait or Café latte (hot / Iced)</i>	1,200
ハーブティー (カモミール/ペパーミント/レッドジンジャー) <i>Herb Tea (Chamomile/Peppermint/Red Zinger)</i>	1,100
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) <i>Juice (orange, grapefruit, vegetable, tomato, apple)</i>	800
コココーラ または ジンジャエール <i>Coca-Cola or Ginger Ale</i>	950
ペリエ <i>Perrier</i>	900
ラッシー または イチゴラッシー <i>Lassi or Strawberry lassi</i>	1,100
ノンアルコールビール <i>Non-alcoholic beer</i>	1,000
ノンアルコールスパークリングワイン <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	1,200
生ビール <i>Draft Beer</i>	1,200
国産ビール (中瓶 500ml) <i>Domestic bottles beer 500ml</i>	1,350
ハイネケン <i>Heineken</i>	1,450
日本酒 (180ml) <i>Sake</i>	1,200
焼酎 (麦 または 芋) <i>Shou-chu - wheat or sweet potato</i>	1,200
マッキンレー スコッチハイボール <i>MACKINLAYS Scotch high ball</i>	1,150
ジントニック <i>Gin and tonic</i>	1,300
カシス (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) <i>Cassis with soda, orange or grapefruit</i>	1,300

冬のスパークリングカクテル

～フローズンストロベリーとともに～

◆赤色：ストロベリーシロップ
スパークリングワイン

◆青色：ブルーキュラソー
スパークリングワイン

※ノンアルコールもご用意できます。

各¥1,400



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

エレガントランチ Elegant Lunch Set

¥2,500



※イメージ

本日のスープ
Today's soup

グリーンサラダ
Green salad

本日の魚料理
Today's fish dish

または Or

本日の肉料理
Today's meat dish

※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
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※プラス¥50で
樹林オリジナルブレンドコーヒー
へ変更

<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(ロゼ/白) 各¥1,000

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.