前　菜
Appetizers

①	スモークサーモンとパパイヤのプレート オリーヴとパプリカのソース Smoked salmon with papaya olives and paprika sauce	サービス料・税金込 ¥2,500
②	イタリア産生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ Caesar salad	1,900
③	京王プラザホテル伝統のシェフサラダ Chef's salad	1,900
④	ニース風サラダ 赤ワインヴィネガー入りドレッシング Salade Nicoise with red wine vinegar dressing	1,950
⑤	ヨーロピアンチーズの盛り合わせ Assortment of cheese	2,200
⑥	ソーセージとザワークラウト ディジョンマスタード添え Grilled sausage with dijon mustard	2,350
⑦	フライドチキン フレンチフライ添え Fried chicken and potato	2,300

① スモークサーモンとパパイヤのプレート オリーヴとパプリカのソース
Smoked salmon with papaya olives and paprika sauce

② イタリア産生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar salad

④ ニース風サラダ 赤ワインヴィネガー入りドレッシング
Salade Nicoise with red wine vinegar dressing

スープ
Soups

⑧	京王プラザホテル特製コンソメスープ Consommé	¥1,280
⑨	彩り野菜のたっぷり入ったミネストローネ Minestrone	1,050
⑩	コーンポタージュスープ Corn potage	920
⑪	オニオングラタンスープ Onion gratin soup	1,400

※上記はすべて10%のサービス料･税金を含みます。 All prices include 10% service charge and consumption tax.
※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。
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
※写真はイメージです。季節･天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。
The actual presentations may differ from what you see in the photos.

カレー・ピラフ
Specialities

	サービス料・税金込
⑫京王プラザホテル伝統のビーフカレー Beef curry	¥2,400
⑬京王プラザホテル伝統のシュリンプカレー Shrimp curry	2,400
⑭折爪三元豚“佐助”ロースのカツカレー Pork loin cutlet spicy curry	2,700
⑮総料理長こだわりのハヤシライス Hashed beef with rice	2,400
⑯オムライス クラシックスタイル Omlette and rice with demi-glass sauce	2,500
⑰海老の香り豊かなシーフードピラフ Seafood pilaf	2,300
⑱牛フィレ肉とマッシュルームのピラフ Beef pilaf with mashrooms	2,600
⑲インドネシア風ピラフ“ナシゴレン” Nasi goreng（Indonesian style pilaf）	2,300

⑫京王プラザホテル伝統のビーフカレー
Beef curry

⑯オムライス クラシックスタイル
Omlette and rice with demi-glass sauce

⑱牛フィレ肉とマッシュルームのピラフ
Beef pilaf with mashrooms

⑲インドネシア風ピラフ“ナシゴレン”
Nasi goreng（Indonesian style pilaf）

お食事とご一緒に
Optional Set

D. スープ&サラダセット Soup / Salad	¥650
E. コーヒーセット Coffee or Tea	600

※上記はすべて10%のサービス料･税金を含みます。 All prices include 10% service charge and consumption tax.

魚料理
Fish Dishes

⑳ 海老フライ タルタルソース添え
Fried prawns with tartare sauce

㉑ サーモンのグリル トマトソース
Grilled salmon with tomato sauce

㉒ 平目のムニエル 焦がしバターソース
Flounder meunière
with brown butter and demi-glass sauce

⑳ 海老フライ タルタルソース添え
Fried prawns with tartare sauce
サービス料・税金込 ¥3,000

㉑ サーモンのグリル トマトソース
Grilled salmon with tomato sauce
2,450

㉒ 平日のムニエル または ソテー
【ソースは焦がしバターソース または てりやきソースからお選びください】
Flounder meunière or sauted with brown butter and demi-glass sauce or TERIYAKI sauce
2,550

お料理とご一緒に
Optional Set

A. 洋食セット【スープ・サラダ・パン または ライス】 ¥850
Western style (Soup / Salad / Bread or Rice)

B. 和食セット【ごはん・味噌汁・サラダ・香の物】 850
Japanese style
(Rice / Miso soup / Salad / Japanese pickled vegetables)

C. パン または ライス 370
Bread or Rice

D. スープ&サラダセット 650
Soup / Salad

E. コーヒーセット 600
Coffee or Tea

洋食セット
Western style
(Soup / Salad / Bread or Rice)

和食セット
Japanese style
(Rice / Miso soup / Salad / Japanese pickled vegetables)

※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。 Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。 The actual presentations may differ from what you see in the photos.

Meat Dishes

肉料理
Meat Dishes

㉓京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ ——— サービス料・税金込 ¥3,000
【ソースはデミグラスソース または ポン酢おろしからお選びください】
Homemade hamburg steak with demi-glass sauce or
bitter orange vinegar with grated radish

㉔折爪三元豚“佐助”ロースのグリル 彩り野菜を添えて ——— 2,850
Grilled pork with demi-glass sauce

㉕仔牛のカツレツ ミラノ風 温野菜を添えて ——— 2,650
Veal cutlet Milano style

㉖国産鶏もも肉の香草グリル 粒マスタードソース ——— 2,350
Grilled chicken with mustard sauce

㉗オーストラリア産牛サーロインステーキ ——— 3,800
【ソースはデミグラスソース または メートル・ドテル バターからお選びください】
Beef sirloin steak（Australian beef） with demi-glass sauce or
maitre d'hotel butter

㉘オーストラリア産牛フィレステーキ ——— 3,800
【ソースはデミグラスソース または てりやきソースからお選び下さい】
Beef fillet steak（Australian beef） with demi-glass sauce or
TERIYAKI sauce

㉓京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）
Homemade hamburg steak with demi-glass sauce

㉕仔牛のカツレツ ミラノ風 温野菜を添えて
Veal cutlet Milano style

㉖国産鶏もも肉の香草グリル 粒マスタードソース
Grilled chicken with mustard sauce

㉘オーストラリア産牛フィレステーキ てりやきソース
Beef fillet steak（Australian beef） with TERIYAKI sauce

お料理とご一緒に
Optional Set

A. 洋食セット【スープ・サラダ・パン または ライス】 ——— ¥850
Western style（Soup / Salad / Bread or Rice）

B. 和食セット【ごはん・味噌汁・サラダ・香の物】 ——— 850
Japanese style
（Rice / Miso soup / Salad / Japanese pickled vegetables）

C. パン または ライス ——— 370
Bread or Rice

D. スープ&サラダセット ——— 650
Soup / Salad

E. コーヒーセット ——— 600
Coffee or Tea

洋食セット
Western style
（Soup / Salad / Bread or Rice）

和食セット
Japanese style
（Rice / Miso soup / Salad / Japanese pickled vegetables）

※上記はすべて10%のサービス料・税金を含みます。 All prices include 10% service charge and consumption tax.

和食膳
GOZEN

㉙ オーストラリア産リブロースのステーキ丼
Australian beef steak bowl

㉚ 国産鶏とふわトロ玉子の親子丼
Chicken and egg bowl

㉛ 国産牛肉のすき煮風
SUKIYAKI beef

㉙ オーストラリア産リブロースのステーキ丼【味噌汁、香の物付】 ¥3,100
Australian beef steak bowl with miso soup and Japanese pickled vegetables

サービス料・税金込

㉚ 国産鶏とふわトロ玉子の親子丼【味噌汁、香の物付】 2,700
Chicken and egg bowl with miso soup and Japanese pickled vegetables

㉛ 国産牛肉のすき煮風【ごはん、味噌汁、香の物付】 3,600
SUKIYAKI beef with rice, miso soup and Japanese pickled vegetables

お食事とご一緒に
Optional Set

E. コーヒーセット ¥600
Coffee or Tea

※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。 Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。 The actual presentations may differ from what you see in the photos.

パスタ・サンドウィッチ
Specialities

	サービス料・税金込
㉜スパゲティ ナポリタン Spaghetti Napolitan	¥2,400
㉝スパゲティ ミートソース Spaghetti meat sauce	2,100
㉞スパゲティ ボンゴレ Spaghetti vongole	2,300
㉟ミックスサンドウィッチ Mixed sandwich（ham,cheese,tomato,lettuce）	2,000
㊱ベジタブルサンドウィッチ Vegetable sandwich	2,000
㊲クラブハウスサンドウィッチ Club house sandwich	2,400
㊳ポークカツサンドウィッチ Pork cutlet sandwich	2,400
㊴トラディショナルハンバーガー Hamburger sandwich	2,400

㉜スパゲティ ナポリタン
Spaghetti Napolitan

㊱ベジタブルサンドウィッチ
Vegetable sandwich

㊲クラブハウスサンドウィッチ
Club house sandwich

㊴トラディショナルハンバーガー
Hamburger sandwich

お食事とご一緒に
Optional Set

D. スープ&サラダセット Soup / Salad	¥650
E. コーヒーセット Coffee or Tea	600

※上記はすべて10%のサービス料･税金を含みます。 All prices include 10% service charge and consumption tax.

デザート
Dessert

サービス料・税金込

⑩イチゴのミルフィーユ バニラアイスクリーム添え ¥1,550
Strawberry mille-feuille with vanilla icecream

⑪ワッフル クレームシャンティー 季節のフルーツ添え 1,300
Waffle with whipped cream and fruits

⑫抹茶のムースあんみつ仕立て 黒ゴマのチュイルを添えて 1,050
Green tea mousse with fruits

⑬京王プラザホテルオリジナル マロンシャンティー 1,300
Chestnut chantilly cream

⑭フルーツのナージュ仕立て マンダリンオレンジのシブースト 1,100
Mandarin orange chiboust with fruits

⑮クープ“JURIN” 1,650
Jurin parfait

⑯今月のパティシエおすすめデザート 1,300
Chef's recommended dessert

⑰アイスクリーム各種【バニラ、抹茶、ストロベリー】 800
Icecream（vanilla, green tea, strawberry）

⑱シャーベット各種【オレンジ、フランボワーズ、レモン】 800
Sherbet（orange, framboise, lemon）

デザートとご一緒に
Optional Set

E. コーヒーセット ¥600
Coffee or Tea

⑩ イチゴのミルフィーユ バニラアイスクリーム添え
Strawberry mille-feuille with vanilla icecream

⑬ 京王プラザホテルオリジナル マロンシャンティー
Chestnut chantilly cream

⑭ フルーツのナージュ仕立て マンダリンオレンジのシブースト
Mandarin orange chiboust with fruits

⑮ クープ“JURIN”
Jurin parfait

※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。 Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。 The actual presentations may differ from what you see in the photos.

Beverages

お飲み物
Beverages

	サービス料・税金込
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea（free refills）	¥1,100
Jurin オリジナルブレンドコーヒー Jurin original brend coffee	1,150
アイスコーヒー または アイスティー Iced coffee or Iced tea	1,100
エスプレッソ Espresso	1,200
カプチーノ Cappuccino	1,200
カフェオレ または カフェラテ【ホット または アイス】 Café au lait or Café latte（Hot or iced）	1,200
カフェモカ【ホット】 Café mocha（Hot）	1,250
ハーブティー【カモミール または ペパーミント または レッドジンガー】 Herbal tea（pot with free refills） Chamomile, Peppermint, Red Zinger	1,100
ココア【ホット または アイス】 Cocoa（Hot or iced）	1,250
ジュース各種【オレンジ・グレープフルーツ・野菜・トマト・アップル】 Chilled juice（orange, grapefruits, vegetable, tomato, apple）	800
フレッシュジュース【オレンジ または グレープフルーツ】 Fresh juice（orange or grapefruits）	1,400
コカコーラ または ジンジャーエール Coca-cola or Ginger Ale	950
レモンスカッシュ Lemon squash	1,000
レモネード【ホット または アイス】 Lemonade（Hot or iced）	1,000
サンペレグリノ S. Pellegrino	［500ml］1,000
ペリエ Perrier	［350ml］900
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	1,000

※上記はすべて10%のサービス料・税金を含みます。 All prices include 10% service charge and consumption tax.