

## アペタイザー&サラダ / APPETIZERS & SALADS

---

生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ Caesar salad	¥1,900
サラダ グルマンド“美食家のサラダ” 赤ワインビネガールのドレッシング ーフォワグラのテリーヌ・鴨肉のコンフィ・パテドカンパーニュー Gourmet salad (foie gras terrine , duck confit & pâté de campagne) with red wine vinegar dressing	2,800
モッツァレラ・ブッフアラとフルーツトマトのカプレーゼ Caprese salad (buffalo mozzarella & Japanese fruit-tomato)	2,600
ヨーロピアンチーズの盛り合わせプレート Assortment of cheese	2,200
フライドチキン&フレンチフライ Fried chicken and french fries	2,300

## スープ / SOUPS

---

コーンポタージュ Corn potage soup	¥1,000
オニオングラタン French onion soup gratin	1,400

## 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	¥370
コーヒーまたは紅茶セット Coffee or Tea	700
樹林オリジナルブレンドコーヒーセット Jurin original blend coffee	750

## 魚料理 / FISH

---

海老フライ タルタルソース添え ¥3,300  
Deep-fried prawns with tartar sauce

シーフードのパナッシェ ブールブランソース 2,900  
— 白身魚・ホタテ・海老 —  
Sautéed whitefish, scallops & shrimp with French butter sauce

## 肉料理 / MEAT

---

京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ ¥3,300  
Homemade hamburger steak with demi-glass sauce

牛サーロインステーキのグリル (180g) 4,300  
(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)

牛フィレステーキのグリル デミグラスソース (100g) 4,300  
Grilled beef fillet steak with demi-glass sauce

国産鶏もも肉の照り焼き 2,800  
Teriyaki chicken

## お料理とご一緒に / OPTIONAL MENU

: items below served with a main dish

洋食セット ¥1,100

【スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶】  
Soup, salad, bread or rice, and coffee or tea

和食セット 1,100

【ごはん・味噌汁・サラダ・香の物・コーヒーまたは紅茶】  
Rice, miso-soup, Japanese pickles, salad and coffee or tea

パンまたはライス 370  
Bread or Rice

コーヒーまたは紅茶セット 700  
Coffee or Tea

樹林オリジナルブレンドコーヒーセット 750  
Jurin original blend coffee

## 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 served with rice	¥2,500
豚ロース肉のカツカレー Curry with pork cutlet served with rice	2,700
インドネシア風ピラフ “ナシゴレン” Nasi goreng -Indonesian fried rice	2,400
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	2,500

## パスタ / PASTA

---

ミートソーススパゲティ “ボロネーゼ” Spaghetti Bolognese	¥2,300
シーフードスパゲティ “マーレビアンコ” Seafood spaghetti “Mare bianco”	2,700
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 with shrimp & broccoli cream sauce, anchovy flavor	2,600

## 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) Beef steak rice bowl served with miso soup & Japanese pickles	¥3,400
国産鶏もも肉の照り焼き丼 温玉のせ (味噌汁、香の物付) Teriyaki chicken rice bowl with miso soup & Japanese pickles	3,000

## サンドウィッチ / SANDWICHES

---

ミックスサンドウィッチ ーハム・チーズ・トマト・レタスー Mixed sandwich -Ham, cheese, tomato, lettuce	¥2,200
クラブハウスサンドウィッチ ートマト・レタス・ベーコン・チキンハム・玉子ー Clubhouse sandwich -Tomato, lettuce, bacon, chicken ham, egg	2,400
グラハムブレッドサンドウィッチ ーアボカド・トマト・キュウリ・オニオン・アルファルファ・タルタルソースー Graham bread sandwich -Avocado, tomato, cucumber, onion, alfalfa, tartar sauce	2,300

## デザート / DESSERTS

チョコレートパフェ (★) ¥1,700

Chocolate parfait ※contains alcohol

チョコレートアイスクリームにバナナやナッツを  
デコレーションした至福の「王道パフェ」。  
別添えのチョコレートソースをかけてお召し上がりください。  
※アルコールを使用しております。



チョコレートパフェ

キャラメルリボンのムースケーキ バニラアイスクリーム添え ¥1,400  
Mousse cake garnished with a caramel bow with vanilla ice cream

京王プラザホテルオリジナル「マロンシャンティ」 (★) 1,600

Keio Plaza Hotel's chestnut cream 'chantilly' cake ※contains alcohol  
※アルコールを使用しております。

マンゴークリームにオレンジゼリー 季節の果実添え (★) 1,600

Mango cream with orange jelly served with seasonal fruit  
※アルコールを使用しております。

フルーツプレート 2,600  
Assorted fruit

アイスクリーム各種 (バニラ / 抹茶 / イチゴ) 900  
Homemade ice cream (Vanilla / Green tea / Strawberry)

シャーベット各種 (オレンジ / ラズベリー / レモン) 900  
Homemade sherbet (Orange / Raspberry / Lemon)



キャラメルリボンのムースケーキ  
バニラアイスクリーム添え



マロンシャンティ



マンゴークリームにオレンジゼリー  
季節の果実添え

## ケーキ / CAKES

ル・レクシェタルト ¥1,120 ショコラ・オランジュ ¥840  
Lu lechche tart Chocolat orange

ストロベリーショートケーキ 806 チョコレートケーキ 728  
Fraisier Chocolat cake

モンブラン (★) 762 アップルパイ 617  
Mont-blanc Pie aux pommes

サヴァラン (★) 728 ジャーマンチーズケーキ (★) 559  
Savarin aux rhum Tarte au fromage

(★) 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

※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.

# SEASONAL DRINK



◆いちごのクリームソーダ Strawberry cream soda	¥1,400
◆いちごのシャーリーテンプル (ノンアルコール) Strawberry Shirley Temple (Non-alcoholic)	1,300
◆ホットサングリア (ノンアルコール) Hot sangria (Non-alcoholic)	1,500

## COFFEE etc.

樹林オリジナルブレンドコーヒー Jurin original blend coffee	¥1,250	カプチーノ Cappuccino	¥1,300
コーヒー (ホット/アイス) Coffee (Hot / Iced)	1,200	カフェオレ (ホット/アイス) Café au lait (Hot / Iced)	1,300
エスプレッソ Espresso	1,300	カフェラテ (ホット/アイス) Café latte (Hot / Iced)	1,300

## TEA

紅茶 (ホット/アイス) Tea (Hot / Iced)	¥1,200
アップルティー (ホット) Apple tea (Hot)	1,200

## HERBAL TEA

カモミール (ホット) Chamomile (Hot)	¥1,200
ペパーミント (ホット) Peppermint (Hot)	1,200

## JUICE

オレンジジュース Orange juice	¥800	コココーラ Coca-Cola	¥1,000
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	800	ジンジャーエール Ginger Ale	1,000
アップルジュース Apple juice	800	ペリエ Perrier	900
野菜ジュース Vegetable juice	800		
トマトジュース Tomato juice	800		

※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.

## BEER

---

生ビール (アサヒスーパードライ) Draft Beer			¥1,350
国産ビール 中瓶 500ml (アサヒスーパードライ/キリンラガー/サッポロ黒ラベル) Domestic bottles beer 500ml			1,500

## NON-ALCOHOLIC

---

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥1,150	ノンアルコール スパークリングワイン Non-alcoholic sparkling wine	¥1,200
----------------------------------	--------	---	--------

## SPARKLING WINE

---

パイパー・エドシック エッセンシエル (フランス) Piper-Heidsieck Essentiel by Keio Plaza Hotel シャンパーニュ・メゾンとのコラボレーションで生まれた、開業以来初の試みとなる ホテルオリジナルのシャンパン。全てのジャンルに合うバランスの取れたシャンパン。	Bottle	¥20,000
シャンドン・ブリュット・アンペリアル (オーストラリア) Chandon Brut レモンとジャスミンの香り漂う、フレッシュな味わい	Bottle	8,600
	Glass	1,500

## WHITE WINE

---

ミッシェル・リンチ・ブラン (フランス) Michel Lynch Blanc トロピカルフルーツや白桃の香り、フレッシュで魅力的なアロマ	Bottle	¥6,500
	Glass	1,150
ボルゴ・サンレオ・ビアンコ (イタリア) Borgo Sanleo Bianco 活き活きとした酸味を楽しめる爽やかな辛口ワイン	Bottle	4,800

## RED WINE

---

ミッシェル・リンチ・ルーージュ (フランス) Michel Lynch Rouge 熟した果実やスパイスの香り、なめらかで繊細なタンニン	Bottle	¥6,500
	Glass	1,150
ボルゴ・サンレオ・ロッソ (イタリア) Borgo Sanleo Rosso 果実の香りが豊かに広がる軽快な味わい	Bottle	4,800

## OTHERS

---

瀬祭 純米大吟醸 45 (山口) 720ml Japanese sake "DASSAI"	¥6,500	シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12y	¥1,300
あさ開 純米酒 (岩手) 300ml Sake	2,260	ジントニック Gin and tonic	1,300
麦焼酎 吉四六 (大分) Shou-chu - wheat	1,200	カシス (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ) Cassis with soda, orange or grapefruit	1,300
芋焼酎 佐藤 黒 (鹿児島) Shou-chu - sweet potato	1,200		

※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.