



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

SIGNATURE APPETIZERS

Kuruma Prawn Cocktail
Thousand Island Sauce
Nitro Avocado – Kristal Caviar
車海老のカクテル
サウザンドアイランドソース
ニトロ アボカド・クリスタルキャビア
6,000 yen

Confit Abalone Tostada
Buckwheat Tortilla – Its Liver Sauce
Chestnut – Black Truffle
コンフィー アワビのトスターダ
ソバトルティージャ・レバーソース
チェスナッツ・黒トリュフ
5,000 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

APPETIZERS

Manhattan Inspired Salad Of Local Seasonal Vegetables
Breaded Buffalo Mozzarella – Osmic Fruit Tomato
マンハッタン インスパイア 国産 季節野菜のサラダ
パッファロー モッツアレラ クロケット風・オスミックトマト
2,500 yen (v)

Soy Milk Veil
Puffed Grains – Mountain Caviar
Edamame Puree – Confit Kobayashi Farm Egg
豆乳のベール
穀物のパフ・トンブリ
枝豆のピューレ・小林農園卵のコンフィー
2,000 yen (v)

King Fish Crudo
Ginger & Lemon Grass Dressing
Tomato Consomme – Goat Cheese
Japanese Karasumi
キングフィッシュのクルード
生姜とレモングラスのドレッシング
トマトコンソメ・山羊のチーズ
国産カラスミ
2,500 yen

Taraba Crab Cake
Micro Herbs Salad – Saffron & Plankton Mayonnaise
タラバ蟹のクラブケーキ
マイクロハーブのサラダ・サフランとプランクトンのマヨネーズ
3,000 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

APPETIZERS

Soup Of The Day
本日のスープ
2,000 yen

Southern BBQ Quail
Soy & Mascarpone Cream
Walnut & Roasted Pepper Emulsion
うずらのサザンBBQ
醤油&マスカルポーネクリーム
胡桃&ローストパプリカエムulsion
2,000 yen

Butter Sautéed Veal Sweet Bread
Porcini Cream – Parmesan Foam
Assorted Wild Mushrooms
仔牛スウィートブレッドのバターソテー
ポルチーニクリーム・パルメザンフォーム
ワイルド マッシュルームの盛り合わせ
3,000 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

MAINS

Vegetarians
ベジタリアン

Home Made Green Peas Gnocchi
Oba Pesto – Sautéed Greens – Morel
自家製 グリーンピース ニョッキ
大葉ペースト・緑野菜のソテー・モリーユ茸
4,000 yen (v)

Tochigi Dragon Eyes Organic Rice Risotto
Truffle – Lily Bulb – Fried Tofu – Kinome Leaf
栃木県産 有機龍の瞳米とトリュフのリゾット
百合根・揚げ豆腐・木の芽
5,000 yen (v)

Grilled Portobello Mushroom
White Polenta – Gorgonzola Dolce
Garlic & 25 Years Aged Balsamic Dressing
ポルタデラマッシュルームのグリル
ホワイトポレンタ・ゴルゴンゾーラ ドルチェ
ガーリックと25年熟成バルサミコドレッシング
4,000 yen (v)

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

MAINS

From The Grill
グリル

Cornell Style Amakusa Daio Free Range Chicken
Roasted Peppers & Mixed Beans Orzo
コーネル スタイル 天草大王地鶏のグリル
ローストベッパーズ&ミックスビーンズ オルゾー
4,100 yen

Saikyo Miso Cured Top Paddock Australian Lamb Rack
Quinoa & Herb Salad – Chimichurri
オーストラリア産 トップパドック ラムラックの西京味噌漬けグリル
キヌアとハーブのサラダ・チュミチュリ
5,100 yen

New York Cut Matsuzaka Pork Chop
BBQ Green Beans – Romesco Sauce
ニューヨークカット 松坂ポークチョップ
BBQグリーンビーンズ・ロメスコソース
4,500 yen

Today's Fish
Cajun Spice Fumet – Sautéed Inca Potatoes
本日の魚
ケイジャンスパイスの香り・インカポテトのソテー
4,000 yen

Canadian Lobster
Coral Butter – Home Made XO Sauce
カナダ産ロブスター
コライユバター・自家製XOジャン
7,000 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

MAINS

From The Ocean
フロム・ザ・オーシャン

Simply Grilled, Asian-Style Steamed
Crispy Fried, Grilled With Spices, Teppan Grilled
シンプルなグリル・アジア風の蒸し焼き
揚げ焼き・スパイスグリル・鉄板グリル
Market Price
時価

Premium Beef Cuts Selection
プレミアム ビーフカット セレクション

Australian Black Angus Beef Sirloin
オーストラリア産 ブラックアングスビーフ サーロイン
350G 7,500 yen

Australian Black Angus Beef Tenderloin
オーストラリア産 ブラックアングスビーフ テンダーロイン
250G 8,500 yen

Prime US Sirloin
アメリカ産 プライムサーロイン
350G 9,000 yen

A5 Yamagata Wagyu Beef Tenderloin
A5 山形牛 テンダーロイン
150G 15,000 yen

A5 Yamagata Wagyu Beef Sirloin
A5 山形牛 サーロイン
200G 13,500 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

MAINS

SIGNATURE BEEF CUT
シグネチャー ビーフカット

24 Carat 180G Matsuzaka Beef Sirloin
Gold Leaf – Black Truffle Sauce
24カラット 松坂牛サーロイン 180G
金箔・黒トリュフソース
30,000 yen

Sauces
ソース

Green Pepper Corn, Red wine, Ponzu
緑胡椒のソース・赤ワインソース・ポン酢

To Share
塊で焼き上げるこだわりのお肉 (※取り分けてお召上がりください)

House Smoked Beef Ribs
自家燻製 骨付きビーフリップ
9,000 yen

House Smoked Pork Ribs
自家燻製 骨付きポークリブ
7,000 yen

Grass Fed Irish Beef Tomahawk
牧草飼育のアイルランドビーフ トマホーク
1KG 22,000 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

SIDES

French Bordier Butter Mashed Potatoes
フランス産 ボルディエ バターのマッシュポテト
2,000 yen (v)

Hand Cut Fried Potatoes – Okinawa Salt
ハンドカットフライドポテト・沖縄ソルト
1,800 yen

Mixed Greens – Cobram Hojiblanca & Lemons
緑野菜のポイル・オリーブオイルとレモン
1,500 yen (v)

Sauteed Green Asparagus – Truffle Butter
グリーン アスパラガスのソテー・トリュフバター
1,500 yen (v)

Sautéed Kale
Sakura Wood Smoked Bacon – Pulled Pork
ケールのソテー
桜の木で燻製にしたベーコン・プルド ポーク
1,800 yen

Romaine Lettuce – Anchovy Dressing
Bacon – Garlic Croutons
ロメインレタス・アンチョビドレッシング
ベーコン・ガーリック風味のクルトン
1,500 yen

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER

DESSERTS

Deconstructed New York Cheesecake
Rosemary Honey Ice Cream
ニューヨークチーズケーキ
ローズマリーと蜂蜜のアイスクリーム
2,000 yen

Chestnut & Persimmon Mont Blanc
Oolong Tea Ice Cream
チェスナッツ&パーシモン モンブラン
ウーロンティー アイスクリーム
2,000 yen (v)

Tokyo Honey Bee Hive
Salt & Meringue Ice Cream
東京蜂蜜ビーハイブ
塩とメレンゲのアイスクリーム
2,000 yen

Pear & Fromage Blanc Sphere
Cassis – Raspberry – Butterfly Pea Flower
Vanilla Beans Ice Cream
洋梨&フロマージュ ブランの球体
カシス・ラズベリー・バタフライピーフラワー
バニラビーンズアイスクリーム
2,000 yen

Premium Cheese Selection
Tokyo Honey – Walnut Bread – Raisins
プレミアムチーズの盛り合わせ
東京蜂蜜・クルミパン・レーズン
2,500 yen (v)

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER SET MENU

Chelsea 12,000 yen ++

Amuse アミューズ

Cold Appetizers (Select one from below) 冷前菜から1品お選びください

Manhattan Inspired Salad Of Local Seasonal Vegetables
Breaded Buffalo Mozzarella – Osmic Fruit Tomatoes (v)
マンハッタン インスパイア 国産 季節野菜のサラダ
バッファロー モッツアレラ クロケット風・オスミックフルーツマト

Soy Milk Veil – Puffed Grains – Mountain Caviar
Edamame Puree – Confit Kobayashi Farm Egg (v)
豆乳のベール・穀物のパフ・トンブリ
枝豆ピューレ・小林農園卵のコンフィ

King Fish Crudo – Ginger & Lemon Grass Dressing
Tomato Consommé – Goat Cheese – Japanese Karasumi
キングフィッシュのクルード・生姜とレモングラスのドレッシング
トマトティーのゼリー・山羊のチーズ・国産カラスミ

Hot Appetizers (Select one from below) 温前菜から1品お選びください

Taraba Crab Cake – Micro Herbs Salad
Saffron & Plankton Mayonnaise
タラバ蟹のクラブケーキ・マイクロハーブのサラダ
サフランとプランクトンのマヨネーズ

Soup of The Day
本日のスープ

Southern BBQ Quail – Soy & Mascarpone Cream
Walnut & Roasted Pepper Emulsion
うずらのサザンBBQ・醤油とマスカルポーネクリーム
胡桃とローストしたパプリカのエムulsion

Butter Sautéed Veal Sweet Bread
Porcini Cream – Parmesan Foam – Assorted Wild Mushrooms
仔牛スウィートブレッドのバターソテー
ポルチーニ クリーム・パルメザン フォーム・ワイルド マッシュルームの盛り合わせ

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Mains (Select one from below)
メイン食材から1品お選びください

Today's Fish
Cajun Spice Fumet – Sautéed Inca Potatoes
本日の魚
ケイジャンスパイスの香り・インカポテトのソテー

Tochigi Dragon Eyes Organic Rice Risotto – Truffle
Lili Bulb – Fried Tofu – Kinome Leaf (v)
栃木県産 有機 龍の瞳米とトリュフのリゾット
百合根・揚げ豆腐・木の芽

Prime US Sirloin
Butter Nut Pumpkin Skordalia – Ricotta Cheese – Red Wine Sauce
アメリカ産 プライムサーロイン
バターナッツパンブキン スコルダリヤ・リコッタチーズ・赤ワインソース

Desserts デザート

Tokyo Honey Bee Hive
Salt & Meringue Ice Cream
東京蜂蜜ビーハイブ
塩とメレンゲのアイスクリーム

Petit Fours プティフル

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER SET MENU

Delmonico 1827 17,000 yen ++

Amuse アミューズ

Cold Appetizers (Select one from below) 冷前菜から1品お選びください

Manhattan Inspired Salad With Seasonal Local Vegetables
Breaded Buffalo Mozzarella – Osmic Fruit Tomatoes (v)
マンハッタン インスパイアード 国産季節野菜のサラダ
バッファロー モッツアレラ クロケット風 ・オスミックフルーツマト

Soy Milk Veil – Puffed Grains – Mountain Caviar
Edamame Puree – Confit Kobayashi Farm Egg (v)
豆乳のベール ・穀物のパフ・トンプリ
枝豆のピューレ・小林農園卵のコンフィ

King Fish Crudo – Ginger & Lemon Grass Dressing
Tomato Consommé – Goat Cheese – Japanese Karasumi
キングフィッシュのクルード・生姜とレモングラスのドレッシング
トマトコンソメ・山羊のチーズ・国産カラスミ

Hot Appetizers (Select one from below) 温前菜から1品お選びください

Taraba Crab Cake – Micro Herbs Salad
Saffron & Plankton Mayonnaise
タラバ蟹のクラブケーキ・マイクロハーブのサラダ
サフランとプランクトンのマヨネーズ

Soup Of The Day
本日のスープ

Southern BBQ Quail – Soy & Mascarpone Cream
Walnut & Roasted Pepper Emulsion
うずらのサザンBBQ・醤油とマスカルポーネクリーム
胡桃とローストしたパプリカのエムルション

Butter Sautéed Veal Sweet Bread
Porcini Cream – Parmesan Foam – Assorted Wild Mushrooms
仔牛スウィートブレッドのバターソテー
ポルチーニ クリーム・パルメザン フォーム・ワイルド マッシュルームの盛り合わせ

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Main メイン

Grilled A5 Yamagata Wagyu Beef Tenderloin
Butter Nut Pumpkin Skordalia
Ricotta Cheese – Black Truffle Sauce
A5山形牛フィレ肉のグリル
バターナッツパンブキン スコルダリャ
リコッタチーズ・黒トリュフソース

Pre Dessert デザートの前の一皿

Green Apple Sherbet
Pink Dragon Fruit Gazpacho (v)
グリーンアップルシャーベット
ピンクドラゴンフルーツ ガスパッチョ

Desserts デザート

Chestnut & Persimmon Mont Blanc
Oolong Tea Ice Cream (v)
チェスナッツ&パーシモン モンブラン
ウーロンティー アイスクリーム

Petit Fours プティフル

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER SET MENU

5th Avenue 25,000 yen ++

Amuse
アミューズ

Cold Appetizers (Select one from below)
冷前菜から1品お選びください

Kuruma Prawn Cocktail
Thousand Island Sauce – Nitro Avocado – Kristal Caviar
車海老のカクテル
サウザンドアイランドソース・ニトロ アボカド・クリスタルキャビア

Confit Abalone Tostada
Buckwheat Tortilla – Its Liver Sauce – Chestnut – Black Truffle
コンフィア アワビのトスターダ
ソバトルティーヤ・肝のソース・チェスナッツ・黒トリュフ

Hot Appetizers (Select one from below)
温前菜から1品お選びください

Taraba Crab Cake – Micro Herbs Salad
Saffron & Plankton Mayonnaise
タラバ蟹のクラブケーキ・マイクロハーブのサラダ
サフランとプランクトンのマヨネーズ

Southern BBQ Quail – Soy & Mascarpone Cream
Walnut & Roasted Pepper Emulsion
うずらのサザンBBQ・醤油とマスカルポーネクリーム
胡桃とローストしたパプリカのエムルション

Butter Sautéed Veal Sweet Bread
Porcini Cream – Parmesan Foam – Assorted Wild Mushrooms
仔牛スウィートブレッドのバターソテー
ポルチーニ クリーム・パルメザン フォーム・ワイルド マッシュルームの盛り合わせ

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

From The Sea
フロム ザシー

Grilled Canadian Lobster
Coral Butter – Home Made XO Sauce
カナダ産ロブスターのグリル
コライユバター・自家製XOジャン

From The land
フロム ザランド

24 Carat 90G Matsuzaka Beef Sirloin
Gold Leaf – Morel Sauce
24 カラット 松坂牛サーロイン 90G
金箔・モリユ茸ソース

Pre Dessert
デザートの前の一皿

Green Apple Sherbet
Pink Dragon Fruit Gazpacho (v)
グリーンアップルシャーベット
ピンクドラゴンフルーツのガスパッチョ

Dessert
デザート

Pear & Fromage Blanc Sphere
Cassis - Raspberry - Butterfly Pea Flower
Vanilla Bean Ice Cream
洋梨&フロマージュ ブランの球体
カシス・ラズベリー・バタフライピーフラワー
バニラビーンズアイスクリーム

Petit Fours
プチフェール

(v) Vegetarian ベジタリアン

Tax 10 % Service Charge 15%
消費税 10% サービスチャージ 15%
表記料金に、消費税とサービス料を別途申し受けます。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。