



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Welcome to DISTRICT, a modern brasserie that knows what you're in the mood for, whether it's the daily power brunch or a dinner of fresh grilled seafood and steak. Our menu is inspired by the diverse cultures of Manhattan, and we take it to the next level by adding a Japanese twist! Enjoy our food and vibe, and we will be looking forward to seeing you here at District over and over again.

モダンブラッスリー・DISTRICTへようこそ！
マンハッタンの多様なカルチャーとフードシーンからインスピレーションを受け、日本のアクセントを効かせたグリルやシーフードのクリエイションをお届けします。パワーランチやディナーは、お好きな席で、その日の気分に合わせてお楽しみください。
またDISTRICTでお会いできますように！

Thomas / Executive Chef

トーマス・総料理長



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

BRUNCH

Select 2 items of your choice,
お好みの2品をお選びください。

- + PIERRE HERMÉ PARIS Croissant & Pastries
- + PIERRE HERMÉ PARIS Tea with PIERRE HERMÉ PARIS Macaron
Or our selection of Onibus Coffee
- + ピエール・エルメ・パリ クロワッサン & 焼き菓子
- + ピエール・エルメ・パリ 紅茶 & ピエール・エルメ・パリ マカロン
またはオニバスコーヒーのセレクション

5,000 yen ++



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

HEALTHY KICK START

A la Carte
アラカルト

| | |
|--|----------|
| Acai Bowl Banana – Kiwi – Mixed Berries アサイーボール バナナ・キウイ・ミックスベリー (v) | 2,500 |
| Assorted Fruit Plate 旬の果物の盛り合わせ (v) | 2,500 |
| Avocado Toast – Sourdough Kobayashi Farm Poached Egg Goat Cheese – Mango Chutney アボカドトースト・サワードウブレッド 小林農園のポーチドエッグ 山羊のチーズ・マンゴーチャツネ (v) | 2,600 |
| Seasonal Local Vegetables Soy Koji Dressing - Slow Cooked Aromatic Chicken Breast - Osmic Tomato 季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング 低温調理した鶏胸肉・オスミットマト | 2,800 |
| Cauliflower Rice - Sautéed Root Vegetables Okara - Egg White Frittata カリフラワーライス・根菜のソテー オカラ・エッグホワイト フリッタータ (v) | 2,500 |
| Super Food Supplements Moringa Powder モリンガパウダー Camu Camu Powder カムカムパウダー Hemp Seed ヘンプシード Pumpkin Seed パンプキンシード Flaxseed 亜麻仁シード Sesame Seed 胡麻 | All +300 |

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte
アラカルト

Grain | Dairy | Wheat

穀物・乳製品・小麦

Okinawa Black Sugar Bircher Muesli 2,500
Homemade Amaou Strawberry
Jam & Almond
沖縄県産 黒糖のバーチャーマユーズリー
自家製あまおう苺ジャム & アーモンド (v)

PIERRE HERMÉ PARIS Granola Ispahan 2,500
Amaou Strawberry Compote - Greek Style Yoghurt
ピエール・エルメ・パリ イスパハン グラノーラ
あまおう苺のコンポート・ギリシャ風ヨーグルト

PIERRE HERMÉ PARIS Macaron Infiniment Rose 2,800
Strawberry Pancake - Rosé Champagne Sherbet
& Amaou Coulis
ピエール・エルメ・パリ マカロン アンフィニマン ローズ
ストロベリーパンケーキ ロゼシャンパン シャーベット
& あまおう苺クーリ



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

| | |
|--|-------|
| Brioche French Toast | 2,800 |
| Banana Rum Raisin | |
| Miso & Vanilla Bean Ice Cream | |
| ブリオッシュ フレンチトースト | |
| バナナ ラムレーズン | |
| 味噌 & バニラアイスクリーム (v) | |
| District Donburi | 2,800 |
| Green Rice - Avocado | |
| Mimolette - Chorizo Black Beans | |
| ディストリクト風ドンブリ | |
| グリーンライス・アボカド | |
| ミモレットチーズ・チョリゾー ソーセージ・黒豆 | |
| Select Two | |
| Ortiz Tuna / Smoked Salmon / Garlic Prawn | |
| Grilled Chicken / Kobayashi Farm Fried Egg | |
| トッピングを2つお選びください | |
| オルティス ツナ / スモークサーモン / ガーリックシュリンプ | |
| グリルチキン / 小林農園のフライドエッグ | |
| Buckwheat Galette | 2,800 |
| Sakura Wood Smoked Ham - Sautéed Spinach | |
| Monterey Jack - Kobayashi Farm Fried Egg | |
| 蕎麦粉のクレープ | |
| 桜の木で燻製したハム・ホウレン草のソテー | |
| モントレー ジャックチーズ・小林農園のフライドエッグ | |
| Pasta of The Day | 2,000 |
| 本日のパスタ | |

(v) Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte
アラカルト

Brunch
Course
Supplement

Egg | Meat | Poultry | Seafood

卵・肉類・魚介類

ブランチコース
追加料金

| | | |
|---|-------|-------|
| Grilled Australian Angus Beef Sirloin Hoppin' John - Southern BBQ Sauce オーストラリア産 ブラックアンガスサーロイン ホッピン ジョン・サウザンBBQソース | 5,000 | 2,000 |
| Grilled Cajun & Lime Free Range Chicken Thigh Fried Japanese Taro Potato Roasted Pepper & Ginger Relish ケイジャン&ライム 放牧鶏もも肉のグリル 国産タロイモのフライ ローストペッパー&ジンジャーレリッシュ | 3,500 | 1,000 |
| Teppan Grilled Sustainable Atlantic Salmon Smoked Bacon & Pulled Pork Sautéed Kale Preserved Lemon Sauce サステナブル アトランティック サーモンの鉄板グリル スモークベーコン&プルドポーク ケールソテー プレザーブド レモンソース | 3,500 | 1,000 |
| Taraba Crab Omelet Grilled Murakami Sausage - Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted Tomato タラバ蟹のオムレツ ムラカミソーセージのグリル・桜の木で燻製にかけた ベーコン・トマトのロースト | 3,500 | 1,000 |





DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

Egg Benedict 2,800
Kobayashi Farm Poached Egg
Homemade Sea Urchin Crumpets
Smoked Salmon - Hollandaise
エッグベネディクト
小林農園のポーチドエッグ
自家製ウニのクランペット
スモークサーモン・オランダーズソース

Huevos Rancheros 2,800
Kobayashi Farm Fried Egg - Grilled Murakami
Sausage - Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted
Tomato Salsa
ウェボス ランチェロス
小林農園のフライドエッグ・ムラカミソーセージのグリル
桜の木で燻製にかけたベーコン
ローストトマト サルサ



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

SWEET INDULGENCE

A la Carte
アラカルト

Brunch
Course
Supplement

ブランチコース
追加料金

Tochiotome Strawberry Tart
Rose Sherbet
とちおとめストロベリータルト
バラのシャーベット

2,000

Carob Tart - Oatmilk Sherbet
カローブタルトとオーツミルクシャーベット

2,000

Far Breton - Vanilla Bean Ice Cream
ファーブルトン・バニラビーンズ アイスクリーム

2,000

PIERRE HERMÉ PARIS New York Cheesecake
Tokyo Honey & Black Tea Ice Cream
ピエール・エルメ・パリ ニューヨークチーズケーキ
東京ハチミツ & 紅茶のアイスクリーム

2,000

1,000



このマークが付いた水産物は、ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。www.asc-aqua.org

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。