DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

DINNER SET MENU

Shakespeare Dining 13,200 yen

May 2021

Taking inspiration from “Shakespeare in the Park" held annually at Central Park, New York, we have brought some inspiring works into life through a culinary journey at District Brasserie Bar Lounge. Each course transports you into famous scenes from an ageless era of creativity and culture.

毎年ニューヨークのセントラルパークで開催される恒例イベント、
シェイスクピア イン ザ パーク。 ニューヨークで愛される
このイベントは、夏の始まりを告げる伝統的なイベントです。
5月の限定ディナーコースは、シェイクスピアをテーマに数ある作品の
中から、私のお気に入りのシーンに着想を得て、一皿ごとにそのシー
ンを蘇らせました。偉大な劇作家 ウィリアム・シェイクスピアの世界
に浸りながら、ゆっくりとラグジュアリーなディナータイムを
お過ごし下さい。

Thomas / Executive Chef
トーマス ・ 総料理長

Amuse　アミューズ

Henry VI Play
Egg White Pudding - Micro Greens - Cured Egg Yolk - Herb Glass
ホワイトエッグプリン・マイクログリーン・塩漬け卵黄・ハーブグラス

Appetizer　前菜

As you like it
Escargot - Oba & Mitsuba Butter - Fried Sourdough
エスカルゴ・大葉 & 三つ葉バター・サワードウのフライ

From the Sea フロム ザ シー

The Winter Tale
Teppan Grilled Today's Fish - Saffron Risotto - Sea Urchin
本日の魚の鉄板グリル・サフランリゾット・雲丹

From the Land フロム ザ ランド

Anthony & Cleopatra
Roasted Matsuzaka Pork Tenderloin
Green Peas Gnocchi - Chicken & Morel Mousse
Fermented Black Bean & Pedro Ximenez Sauce
松坂ポーク テンダーロインのロースト
グリーンピースニョッキ・チキン & モリーユムース
豆鼓 & ペドロヒメネスソース

Dessert　デザート

The Merry Wives of Windsor
Lemon Thyme Posset
レモン & タイムポセット

Petits Fours　プティフール
Coffee or Tea　コーヒーまたは紅茶

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ15%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、お体にあ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。