



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

5,500 yen



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

HEALTHY KICK START

A la Carte
アラカルト

- V** Acai Bowl 2,750
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** Assorted Fruit Plate 2,750
旬の果物の盛り合わせ
- V** Avocado Toast – Sourdough 2,860
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
- Seasonal Local Vegetables 3,080
Soy Koji Dressing - Slow Cooked Aromatic
Chicken Breast
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
- V** Cauliflower Rice - Seasonal Vegetables - Okara 2,750
Egg White Frittata
カリフラワーライス・季節の野菜・オカラ
ホワイトエッグフリッタータ
- Super Food Supplements All +330
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

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

- | | | |
|----------|---|-------|
| V | Okinawa Black Sugar Bircher Muesli
Tokyo Honey - Caramelized Almond
沖縄県産 黒糖のバーチャーマユーズリー
東京蜂蜜・キャラメライズアーモンド | 2,750 |
| V | PIERRE HERMÉ PARIS Ispahan Granola
Mango & Passion Fruit - Greek Style Yoghurt
ピエール・エルメ・パリ イスパハン グラノーラ
マンゴー & パッションフルーツ・ギリシャ風ヨーグルト | 2,750 |
| V | PIERRE HERMÉ PARIS Macaron
District Pancake
ピエール・エルメ・パリ マカロン
ディストリクトパンケーキ | 3,080 |
| V | Brioche French Toast
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
ミソ & バニラアイスクリーム | 3,080 |

V Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

District Donburi 3,080
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 3,080
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 2,200
本日のパスタ



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte Brunch
アラカルト Course
 Supplement

Egg | Meat | Poultry | Seafood

卵・肉類・魚介類

ブランチコース
追加料金

District Steak Frites - Grilled Australian Angus Beef Sirloin - Waffle Fried Potatoes Green Peppercorn Sauce - BBQ Sauce ディストリクト ステーキフリット オーストラリア産ブラックアンガスビーフ サーロイン のグリル・ワッフルフライドポテト 緑粒コショウソース・BBQソース	5,500	2,200
Cornel Style Chicken Thigh Jambalaya - Tomato & Okra Salsa コーネルスタイル 鶏モモ肉 ジャンバラヤ・トマト&オクラサルサ	3,850	1,100
Beef Burger 100% Japanese Beef Patty - Lettuce Osmic Tomato Ketchup - Cheddar Cheese ビーフバーガー 100%国産牛のパティ・レタス オスミクトマトケチャップ・チェダーチーズ	4,620	1,650
Teppan Grilled Sustainable Atlantic Salmon Cashew Cream - Hazelnut Gremolata Sauteed Greens サステナブル アトランティック サーモンの鉄板グリル カシュークリーム・ヘーゼルナッツグレモラータ 緑野菜のソテー	3,850	1,100





DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

Brunch
Course
Supplement

ブランチコース
追加料金

Crab Omelet	3,850	1,000
Grilled Murakami Sausage		
Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted Tomato		
クラブオムレツ		
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		
District Signature Egg Benedict	3,080	
ディストリクト シグネチャーエッグベネディクト		
Toppings: トッピング		
Grilled Murakami Sausage	770	
ムラカミソーセージのグリル		
Sakura Wood Smoked Bacon	770	
桜の木で燻製したベーコン		
Egg (Let us know how you prefer your egg)	550	
エッグ (お好みの調理法をお伝えください。)		



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

V Far Breton - Butter Milk Ice Cream ファーブルトン・バターミルク アイス	2,000	
V Carob Tart - Vanilla Ice Cream キャロブタルト・バニラアイスクリーム	2,000	
S'more Tart - Sweet Basil Ice Cream スモアタルト・スイートバジルアイスクリーム	2,000	
V 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	2,200	1,100



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

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。