



# 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

**7,000 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

- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>V</b> | Okinawa Black Sugar Bircher Muesli<br>Tokyo Honey - Caramelized Almond<br>沖縄県産 黒糖のバーチャーマユーズリー<br>東京蜂蜜・キャラメライズアーモンド                          | 2,750 |
| <b>V</b> | PIERRE HERMÉ PARIS Ispahan Granola<br>Mango & Passion Fruit - Greek Style Yoghurt<br>ピエール・エルメ・パリ イスパハン グラノーラ<br>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 |
| <b>V</b> | PIERRE HERMÉ PARIS Macaron<br>District Pancake<br>ピエール・エルメ・パリ マカロン<br>ディストリクトパンケーキ  | 3,080 |
| <b>V</b> | Brioche French Toast<br>Banana Rum Raisin<br>Miso & Vanilla Bean Ice Cream<br>ブリオッシュ フレンチトースト<br>バナナ ラムレーズン<br>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  
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

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

1,500

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

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

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





# DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte  
アラカルト

Crab Omelet	3,850
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

<b>V</b> Far Breton - Butter Milk Ice Cream ファーブルトン・バターミルク アイス	2,000	
<b>V</b> 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	
<b>V</b> 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	1,000



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](http://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。