



# 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

## APPETIZERS

Seasonal Local Vegetables

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

3,080 yen

King Fish Pastrami

Fish Roe Gribiche - Salsa Verde

キングフィッシュ パストラミ

フィッシュロー グリビッシュ・サルサ ベルデ

2,750 yen

**V** Fermented Beets - Goat's Cheese

Oba Gel - Walnut - Plum Sauce

フェルメンテッドビーツ・ゴートチーズ

大葉ゲル・クルミ・プラムソース

2,750 yen

Crab Cake - Celeriac Remoulade - Sriracha Aioli

クラブケーキ・根セロリ レムラード・シラチャーアイオリ

3,080 yen

BBQ Iberico Pork Pluma

Cashew Cream - Hazelnut Gremolata

BBQ イベリコポークブルマ

カシュークリーム・ヘーゼルナッツ グレモラータ

2,850 yen

Soup of The Day

本日のスープ

2,200 yen

**V** Vegetarian ベジタリアン



# DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## MAINS

**V** Tochigi Dragon Eyes Organic Rice Risotto  
Gorgonzola Dolce - Tokyo Honey  
栃木県産有機龍の瞳米リゾット  
ゴルゴンゾーラドルチェ・東京ハチミツ  
2,750 yen

Butter Milk Brined Daisen Chicken  
Macadamia Tahini - Ginger & Roasted Paprika Sauce  
バターミルクマリネした大山鶏  
マカダミア タヒニ・ジンジャー & ローストパプリカソース  
4,150 yen

Double Cooked Lamb Rack  
Shungiku Velvet - Green Peas Puree - Thyme Sauce  
ダブルクックド ラムラック  
春菊ベルベット・グリーンピースピューレ・タイムソース  
5,610 yen

Cider Glazed Matsuzaka Pork Chop  
Mango & Pineapple Salsa - Pickled Cucumber  
Spiced Chicharron  
シードルグレイズ 松坂ポークチョップ  
マンゴー & パイナップルサルサ・キュウリのピクルス  
スパイスド チチャロン  
5,500 yen



T Teppan Grilled MSC Certified Chutoro Tuna  
Cauliflower Cream - Spinach Oil - Semi Dried Tomato Salsa  
サステナブル認証 天然本マグロの中トロ  
カリフラワークリーム・ホウレン草オイル・セミドライトマトのサルサ  
5,500 yen

**V** Vegetarian ベジタリアン



# DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## SIDES

**V** Mashed Potatoes - French Bordier Butter  
マッシュポテト・フランス産ボルディエバター  
1,980 yen

**V** Waffle Fried Potatoes  
ワッフルフライドポテト  
1,650 yen

**V** Sautéed 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  
1,650 yen

Sautéed Spinach - Pulled Pork  
ホウレン草のソテー・ブルドポーク  
1,650 yen

Romaine Lettuce - Anchovy Dressing  
Bacon Garlic Crouton  
ロメインレタス・アンチョビドレッシング  
ベーコン・ガーリッククルトン  
1,650 yen

**V** Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## MAINS

### 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 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 9,350 yen

Prime US Sirloin  
アメリカ産 プライムサーロイン  
350G 9,900 yen

A5 Yamagata Wagyu Beef Tenderloin  
A5 山形牛 テンダーロイン  
150G 16,500 yen

### Sauces

ソース

Red Wine, Pepper Corn, Ponzu  
赤ワインソース・粒コショウソース・ポン酢ソース

Black Truffle  
黒トリュフソース  
+1,650 yen



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## DESSERTS

Bitter Chocolate & Caramel Tart  
ビター チョコレート & キャラメル タルト  
2,000 yen

Peach Doughnut & Vanilla Mascarpone Ice Cream  
ピーチドーナツ & バニラマスカルポーネアイスクリーム  
2,000 yen

Tropical S'more Pie  
トロピカルスモアパイ  
2,000 yen

Deconstructed New York Cheesecake  
Tokyo Honey & Black Tea Ice Cream  
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 yen



この製品は、持続可能な漁業に関するMSC (海洋管理協議会) の国際基準を満たした水産物です。  
[www.msc.org/jp](http://www.msc.org/jp)

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。