



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ー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

V Osmic Tomato Medley - Buffalo Mozzarella

オスミック トマト メドレー・バッファロー モッツアレラ
3,080 yen

Lime Cured ASC Certified Sustainable Atlantic Salmon
Chili & Lemongrass Relish

ライム キュアド ASC認証 サステナブルアトランティックサーモン
チリ&レモングラス レリッシュ
2,750 yen

Home Made Beef Pastrami - Cashew Cream
Hazelnut Gremolata

国産牛の自家製パストラミ・カシュークリーム
ヘーゼルナッツ グレモラータ
3,500 yen

V Sesame Tofu - Fermented White Asparagus - Shitake Broth

胡麻豆腐・発酵させたホワイトアスパラガス・椎茸ブロス
2,500 yen

Crab Cake - Myoga & Mitsuha - Sriracha Aioli
Aromatic Broth

クラブケーキ・ミョウガ&三つ葉・シラチャーアイオリ
アロマティックブロス
3,080 yen

Confit Pork Belly - Jamon Glazed Lotus Root
Red Nam Jim - Black Garlic Aioli

ポークベリーのコンフィー・ハモン グレーズド ロータスルート (蓮根)
レッド ナム ジム・ブラックガーリックアイオリ
3,080 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 Rice Risotto
Gorgonzola Dolce - Tokyo Honey
栃木県産龍の瞳米リゾット
ゴルゴンゾーラドルチェ・東京ハチミツ
2,750 yen

V Konnyaku & Celeriac Mille-feuille
Miso Glaze Grain & Seeds - Truffle
コンニャク&根セロリ ミルフィーユ
味噌グレイズ グレイン&シード・トリュフ
4,150 yen

Grilled Daisen Chicken - Sustainable Prawn Mousse
Shungiku Pure - Confit Turnip - Sauce Americaine
大山鶏のグリル・サステナブルバナメイエビムース
春菊ピューレ・カブのコンフィー・ソースアメリカーナ
4,150 yen

Roasted Lamb Rack - Herb Crust - Parsnip - Tamarind Sauce
ラムラックのロースト・ハーブクラスト・パースニップ
タマリンドソース
5,610 yen

Grilled Pork Chop - Maple & Bourbon Gastrique
Sweet Potato Velvet - Semi Dried Beets
ポークチョップのグリル・メープル&バーボン ガストリック
スイートポテト ベルベット・セミドライ ビーツ
5,500 yen



Teppan Grilled MSC Certified Chutoro Tuna
Braised Daikon - Dashi & Truffle Beurre Blanc
MSC認証 天然本マグロ 中トロのグリル
大根のプレゼ・出汁&トリュフのバターソース
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

Waffle Fried Potato - Grated Parmesan
ワッフル フライドポテト・パルメザンチーズ
1,650 yen

V Cauliflower Gratin - Black Truffle
カリフラワーグラタン・黒トリュフ
2,000 yen

Ortiz Tuna - Cream Spinach
オルティスツナ・クリーム スピナッチ
1,650 yen

Mixed Leaf Salad - Caesar Dressing - Bacon - Garlic Crouton
ミックスリーフサラダ・シーザードレッシング・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

DESSERTS

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

Pear Cobbler - Pear & Sour Cream Ice Cream

洋梨のコブラー・洋梨とサワークリームのアイスクリーム

2,000 yen

Apple Custard Pie - Butterscotch Ice Cream

林檎のカスタードパイ・バタースコッチアイスクリーム

2,000 yen

Milk Chocolate Mont Blanc - Dark Maple Ice Cream

ミルクチョコレートモンブラン・ダークメープルアイスクリーム

2,000 yen



ASC-C-02923

このロゴが付いた水産物は、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



MSC-C-58284

このマークが付いた水産物は、MSC (海洋管理協議会) 認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。
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。



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