



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

TIMES SQUARE

タイムズスクエア

8,000 yen

前菜、メイン、デザートを一品ずつお選びください。

APPETIZERS

V Osmic Tomato Medley - Buffalo Mozzarella
オスミクトマトメドレー・バッファローモッツアレラ

Lime Cured ASC Certified Sustainable Atlantic Salmon
Chili & Lemongrass Relish
ライムキュアド ASC 認証 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

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 ロータス ルート
レッド ナム ジム・ブラックガーリックアイオリ

Soup of The Day
本日のスープ

V Vegetarian ベジタリアン



ASC-C-02923

メニューで使われているアトランティック サーモンは、
すべてASC (水産養殖管理協議会) 認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。
www.asc-aqua.org

MAINS

V Konnyaku & Celeriac Mille Feuille - Miso Glaze - Truffle
コンニャク & 根セロリ ミルフィーユ・味噌グレーズ・トリュフ

Grilled Daisen Chicken - Sustainable Prawn Mousse
Shungiku Puree - Confit Turnip - Sauce Americane
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
蕪のコンフィー・ソース アメリケーヌ

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

Grilled Australian Angus Beef Sirloin - Mashed Potatoes
Confit Turnip - Red Wine Sauce
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
マッシュポテト・蕪のコンフィー・赤ワインソース

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

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

V 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

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

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

CHELSEA

10,000 yen

APPETIZERS

下記より 1 品お選びください。

V Osmic Tomato Medley - Buffalo Mozzarella
オスミック トマト メドレー・バッファロー モッツァレラ

Lime Cured ASC Certified Sustainable Atlantic Salmon
Chili & Lemongrass Relish
ライム キュアド ASC認証 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

Home Made Beef Pastrami - Cashew Cream
Hazelnut Gremolata
国産牛 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

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 ロータスルート
レッド ナム ジム・ブラックガーリックアイオリ

Crab Cake - Myoga & Mitsuba - 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



ASC-C-02923

メニューで使われているアトランティック サーモンは、
すべてASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。
www.asc-aqua.org



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A5 Yamagata Wagyu Beef Tenderloin
Mashed Sweet Potatoes - Shungiku Puree
Confit Turnip - Truffle Sauce
A5 山形牛 テンダーロイン・サツマイモのマッシュポテト
春菊ピューレ・カブのコンフィー・トリュフソース

DESSERTS

下記より 1 品お選びください。

Deconstructed New York Cheesecake
Rosemary Honey Ice Cream
ニューヨークチーズケーキ
ローズマリーと蜂蜜のアイスクリーム

Pear Cobbler - Pear & Sour Cream Ice Cream
洋梨のコブラー・洋梨とサワークリーム of アイスクリーム

V Apple Custrad Pie - Butterscotch Ice Cream
林檎のカスタードパイ・パタースコッチアイスクリーム

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

V Vegetarian ベジタリアン

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。