



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

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

Angel Prawn Tartare - Daikon & Apple Kimchi
Caviar - Sakura Shrimp Chips
天使海老のタルタル・大根&アップルキムチ
キャビア・桜海老チップス

Slow Cooked Pork Belly - Confit Shitake
Celeriac Cream - Home Made XO Sauce
低温調理した豚バラ肉・シイタケのコンフィー
根セロリのクリーム・自家製 XO ソース

Soup of The Day
本日のスープ

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

Grilled Daisen Chicken - Tamarind Sauce & Peanut Relish
Banana Leaf Steamed Black Rice
大山鶏のグリル・タマリンドソース&ピーナッツレリッシュ
バナナリーフでスチームした黒米

Slow Cooked Lamb Loin - Goat Milk Custard
Crispy Veal Sweetbread - Sansho Master Stock
低温調理したラムロイン・ゴートミルクカスタード
クリスピー仔牛胸腺肉・山椒 滷水 (るうすい)

Grilled Australian Beef Sirloin
Crushed Inca Potato · Sauteed Greens - Red Wine Sauce
オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル
クラッシュインカポテト・緑野菜のソテー・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

Strawberry Souffle Tart - Berry & Milk Marble Ice Cream
ストロベリー スフレタルト
ベリー & ミルク マーブルアイスクリーム

Quadruple Chocolate Cake
クアドラプルチョコレートケーキ

V Citrus Infused Mascarpone & Fermented Black Rice Mille Feuille
Elderflower Ice Cream
シトラスが香るマスカルポーネ & フェルメンテッド
ブラックライスミルフィーユ・エルダーフラワーアイスクリーム

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

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。

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

CHELSEA

12,000 yen

AMUSE

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

APPETIZERS

Please select one from below
下記前菜より 1 品お選びください。

Angel Prawn Tartare - Daikon & Apple Kimchi
Caviar - Sakura Shrimp Chips
天使海老のタルタル・大根&アップルキムチ
キャビア・桜海老チップス

Beef Tongue Pastrami - Ravigote Sauce - Tendon Crisps
牛タンのパストラミ・ラビゴットソース・テンドンチップス

BBQ Octopus - Romesco Sauce - Spinach Oil - Spanish Omelette
BBQオクトパス・ロメスコソース・スピナッチオイル・スパニッシュオムレツ

Crab Cake - Kohlrabi Remoulade - Semidried Tomato Tapenade
クラブケーキ・コールラビ レムラード・セミドライトマト タッパナード

MAINS

Tuna Kofta - Yoghurt & Garlic Sauce - Hazelnut Gremolata
Mitsuba Tabbouleh - Flat Bread
天然本マグロ 中トロのキョフテ・ヨーグルト&ガーリックソース
ヘーゼルナッツ グレモナータ・三つ葉タブーリ・フラットブレッド

and

Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin - Carrot & Turnip Dauphinoise
Sauteed Greens - Truffle sauce
A5和牛 テンダーロインのグリル・人参 & カブのグラタン
緑野菜のソテー・トリュフソース

DESSERTS

Please select one from below
下記デザートより一品お選び下さい。

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

Strawberry Souffle Tart - Berry & Milk Marble Ice Cream
ストロベリースフレタルト・ベリー & ミルク マーブルアイスクリーム

Quadruple Chocolate Cake
クアドラプルチョコレートケーキ

V Citrus Infused Mascarpone & Fermented Black Rice Mille Feuille
Elderflower Ice Cream
シトラスが香るマスカルポーネ & フェルメンテッドブラックライス ミルフィーユ
エルダーフラワーアイスクリーム

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

V Vegetarian ベジタリアン



MSC-C-58284

メニューで使われている天然本マグロは、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。