



# 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

**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

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  
2,200 yen

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  
2,000 yen

BBQ Octopus - Romesco Sauce - Spinach Oil - Spanish Omelet  
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  
2,200 yen

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プナード  
2,200 yen

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  
2,800 yen

Soup of The Day  
本日のスープ  
1,800 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  
2,500 yen

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  
4,200 yen

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)  
5,500 yen

Grilled Bone in Pork Chop - Chipotle Butter  
Carrot & Turnip Dauphinoise  
骨付きポークチョップのグリル・チポトレバター  
人参 & カブのグラタン  
5,500 yen

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 グレモラータ・三つ葉タブーリ・フラットブレッド  
5,300 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 Wagyu Beef Tenderloin  
A5 和牛 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



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](http://www.asc-aqua.org)



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](http://www.msc.org/jp)



# DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## SIDES

**V** Mashed Potatoes - French Bordier Butter  
マッシュポテト・フランス産ポルディエバター  
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

Sauteed Green Vegetables - Anchovies & Chili Butter  
緑野菜のソテー・アンチョビ & チリバター  
1,650 yen

Prawn Mac & Cheese  
海老 マック & チーズ  
2,000 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

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  
2,000 yen

Quadruple Chocolate Cake  
クアドラプルチョコレートケーキ  
2,000 yen

**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  
2,000 yen

**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。