



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

BRUNCH

Select 2 items of your choice,
お好みの2品をお選びください。

- + Assorted Bread Selection
- + Harney & Sons Tea Selection
Or our selection of Onibus Coffee
- + ブレッド セレクション
- + ハーニー アンド サンズ ティー セレクション
またはコーヒーのセレクション

7,000 yen



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

HEALTHY KICK START

A la Carte
アラカルト

- | | | |
|----------|---|-------|
| V | Acai Bowl
Red Berries-Home Made Superfood Granola
アサイーボール
レッドベリーズ・自家製スーパーフードグラノーラ | 2,750 |
| V | Assorted Fruit Plate
旬の果物の盛り合わせ | 2,750 |
| V | Fermented Black Rice
Coconut Milk & Pandan Custard
Jackfruit & Plum Seed
発酵黒米
コナッツミルク & パンダンカスタード
ジャックフルーツ & プラムシード | 2,300 |
| V | Avocado Toast – Sourdough
Kobayashi Farm Poached Egg
Goat Cheese – Mango Chutney
アボカドトースト・サワードウブレッド
小林農園のポーチドエッグ
山羊のチーズ・マンゴーチャツネ | 2,860 |



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

Seasonal Local Vegetables -Soy Koji Dressing 3,080
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

V Cauliflower Rice - Vegetarian Sausage 2,750
Sauteed Seasonal Vegetables - Sweet Chili Relish
カリフラワーライス・ベジタリアンソーセージ
季節野菜のソテー・スイートチリレリッシュ

Superfood Supplements All +330
Moringa Powder モリンガパウダー
Camu Camu Powder カムカムパウダー
Hemp Seeds ヘンプシード
Pumpkin Seeds パンプキンシード
Flaxseed 亜麻仁シード
Sesame Seeds 胡麻



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte
アラカルト

Grain | Dairy | Wheat
穀物・乳製品・小麦

- | | | |
|----------|--|-------|
| V | Bircher Muesli
Strawberry Compote
バーチャーマユズリー
ストロベリーコンポート | 2,750 |
| | District Pancake
ディストリクト パンケーキ | 3,000 |
| V | Brioche French Toast
Banana Rum Raisin
Miso Vanilla Ice Cream
ブリオッシュフレンチトースト
バナナラムレーズン
味噌バニラアイスクリーム | 3,080 |

V Vegetarian ベジタリアン



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

District Donburi 3,080
Green Rice - Avocado
Mimolette - Chorizo Black Beans
ディストリクト風ドンブリ
グリーンライス・アボカド
ミモレットチーズ・チョリゾー ソーセージ・黒豆

Select Two

Ortiz Tuna / Smoked Salmon / Garlic Prawn
Grilled Chicken / Kobayashi Farm Fried Egg
トッピングを2つお選びください
オルティス ツナ / スモークサーモン / ガーリックシュリンプ
グリルチキン / 小林農園のフライドエッグ

Buckwheat Galette 3,080
Pulled Pork - Caramelized Onion - Mushroom
Gruyere Cheese - Kobayashi Farm Fried Egg
蕎麦粉のクレープ
プルドポーク・キャラメライズオニオン・マッシュルーム
グリュイエールチーズ・小林農園の目玉焼き

Pasta of The Day 2,750
本日のパスタ



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte Brunch
アラカルト Course
 Supplement

 ブランチコース
 追加料金

Egg | Meat | Poultry | Seafood

卵・肉類・魚介類

Grilled Australian Beef Sirloin Yorkshire Pudding - Crushed Inca Potato Cream Spinach - Sansho Sauce オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル ヨークシャープディング・クラッシュインカポテト ハウレン草クリーム・山椒ソース	5,500	1,500
Spicy Grilled Daisen Chicken Thigh Lamb Merguez & Pearl Couscous Ginger & Roasted Paprika Sauce スパイシー大山鶏腿肉のグリル ラムメルゲーズ & パールクスクス ジンジャー & ローストパプリカ ソース	3,850	
Beef Burger 100% Japanese Beef Patty - Lettuce Osmic Tomato Ketchup - Cheddar Cheese ビーフバーガー 100%国産牛のパティ・レタス オスミットマトケチャップ・チェダーチーズ	4,620	
Teppan Grilled Sustainable Atlantic Salmon Sea Urchin & Bacon Fried Rice Dried Shrimp & Chili Relish サステナブルアトランティック サーモンの鉄板グリル ウニ & ベーコン フライドライス 干し海老 & チリレリッシュ	3,850	



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

A la Carte
アラカルト

Brunch
Course
Supplement

ブランチコース
追加料金

Crab Omelet 3,850
Grilled Murakami Sausage
Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted Tomato
クラブオムレツ
ムラカミソーセージのグリル
桜の木で燻製にかけたベーコン・トマトのロースト

District Signature Egg Benedict 3,080
ディストリクト シグネチャーエッグベネディクト

Toppings: トッピング
Grilled Murakami Sausage 770
ムラカミソーセージのグリル
Sakura Wood Smoked Bacon 770
桜の木で燻製したベーコン
Egg (Let us know how you prefer your egg) 550
エッグ (お好みの調理法をお伝えください。)



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

SWEET INDULGENCE

A la Carte
アラカルト

V Lemon Meringue Tart - Cacao Pulp Ice Cream レモンメレンゲタルト・カカオパルプアイスクリーム	2,000
Strawberry Tiramisu Tart Double Cream Ice Cream ストロベリーティラミスタルト ダブルクリームアイスクリーム	2,000
Ruby Chocolate Tart Berry & Milk Marble Ice Cream ルビーチョコレートタルト ベリー & ミルクのマーブルアイスクリーム	2,000
District NY Cheesecake Tokyo Honey Ice Cream ディストリクト ニューヨークチーズケーキ 東京ハチミツアイスクリーム	2,000

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。