



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ーションをお届けします。 パワーブランチャやディナーは、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

WEEKEND BRUNCH

7,000 yen

Select 2 items of your choice. + Assorted Bread Selection +Harney & Sons Tea Selection or our selection of Coffee
下記よりお好みの2品をお選びください。 +ブレッド セレクション +ハーニー アンド & ティーセレクションまたはコーヒーのセレクション

	A la Carte アラカルト	Brunch Course Supplement ブランチコース 追加料金
V Chia Seed Porridge - Red Berries - Almond Milk - Agave Syrup チアシード ポリッジ・レッドベリー・アーモンドミルク・アガベシロップ	2,200	
V G Spirulina Smoothie Bowl - Kiwi -Mixed Seeds - Organic Peanut Butter - Coconut Sugar スピルリナスムージーボウル・キウイ・ミックスシード・オーガニックピーナツバター・ココナッツシュガー	2,200	
V Acai Bowl - Home Made Granola - Black Sugar - Coconut Flakes アサイーボウル - ホームメイドグラノーラ・ブラックシュガー・ココナッツフレーク	2,200	
V Quinoa Bircher - Apple Compote & Yoghurt キヌアバーチャー・アップルコンポート & ヨーグルト	2,200	
V G Seasonal Fruit Bowl - Soy Milk Yoghurt - Passion Fruit & Honey Coulis 季節のフルーツボウル・豆乳ヨーグルト・パッションフルーツ & ハチミツクーリー	2,750	
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	3,080	
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	
Super Food Supplements : スーパーフードオプション 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	All +330	

FILL ME SLIM ME

District Donburi - Konyaku Green Rice - Avocado - Mimolette - Chorizo - Black Beans ディストリクト風ドンブリコンニャクグリーンライス・アボカド・ミモレットチーズ・チョリゾーソーセージ・黒豆	3,080
Select Two トッピングを2つお選びください Ortiz Tuna / Smoked Salmon / Garlic Prawn / Grilled Chicken / Kobayashi Farm Fried Egg 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	
V Cauliflower Rice - Vegetarian Sausage - Sautéed 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	2,750
Teppan Grilled Salmon - Home Made XO Sauce- Low Carb Noodle - Ginger & Lemongrass Dressing サーモンの鉄板グリル・自家製XO醤ソース・低炭水化物麺・生姜 & レモングラスドレッシング	3,850

V Vegetarian ベジタリアン

G Gluten Free グルテンフリー



CHEAT DAY

V 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
District Signature Egg Benedict ディストリクトシグネチャー エッグベネディクト	3,080
Pasta of The Day 本日のパスタ	2,750

FUEL YOUR PROTEIN

Grilled Australian Beef Sirloin - Yorkshire Pudding - Mashed Potatoes - 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・マッシュポテト・クリームスピナッチ・山椒ソース	5,500	1,500
Spicy Grilled Chicken Thigh - Spring Greens Tabouleh - Pico de Gallo 鶏腿肉のスパイシーグリル・スプリンググリーンタブーレ・ピコ デ ガロ	3,850	
Beef Burger - 100% Japanese Beef Patty - Lettuce - Home Made Tomato Ketchup - Cheddar Cheese ビーフバーガー・100%国産牛のパティ・レタス・自家製トマトケチャップ・チェダーチーズ	4,620	
Crab Omelette - 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	3,850	
Buckwheat Galette - Pulled Pork - Caramelized Onion - Mushroom - Gruyère 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	3,080	
Toppings: トッピング		
Grilled Murakami Sausage ムラカミソーセージのグリル	770	
Sakura Wood Smoked Bacon 桜の木で燻製したベーコン	770	
Egg (Let us know how you prefer your egg) エッグ (お好みの調理法をお伝えください。)	550	

GUILT-FREE PLEASURE

Tofu Tiramisu 豆腐ティラミス	2,000
V Pistachio Milk Banana Pudding ピスタチオミルクバナナプディング	2,000
V Keto Fudgy Brownies - Raw Cacao Ice Cream ケトファジーブラウニー・ローカカオアイスクリーム	2,000
V Low Carb Baked Cheesecake - Rosehip Tea Sherbet 低炭水化物バイクドチーズケーキ・ローズヒップティーシャーベット	2,000