



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

WEEKDAY LUNCH COURSE

6,000 yen

APPETIZERS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい。

Caesar Salad

Mixed Leaf - Garlic Crouton - Bacon Dust - Parmesan

シーザーサラダ

ミックスリーフ・ガーリッククルトン・ベーコンダスト・パルメザン

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

Soup of The Day

本日のスープ

MAINS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい。



Grilled Sustainable Atlantic Salmon - Zucchini Noodle Salad
Turmeric & Coconut Sauce

サステナブルアトランティックサーモンのグリル

ズッキーニヌードルサラダ・ターメリック & ココナッツソース

Elote Style Grilled Chicken Thigh

Grilled Pineapple & Barley Salad - Peanut Sauce

鶏もも肉のグリル エロテスタイル

パイナップルのグリル & 大麦サラダ・ピーナッツソース

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

+1,000 yen

Beef Burger - 100% Japanese Beef Patty

Lettuce - Homemade 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

+500 yen

DESSERTS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい。

Tofu Tiramisu

豆腐 ティラミス

V Pistachio Milk Banana Pudding

ピスタチオミルク バナナプディング

V Plant Based Pavlova - Berry Coulis

プラントベース パヴロヴァ・ベリークーリー

V Plant Based Mango Cheesecake

プラントベース マンゴーチーズケーキ

Coffee or Tea コーヒー or ティー

V Vegetarian ベジタリアン



ASC-C-02923

このロゴがついた水産物は、
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

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。