



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 総料理長・トーマス

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 & 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

	A la Carte アラカルト	Brunch Course Supplement ブランチコース 追加料金
V Blueberry Smoothie Bowl - Kiwi - Mixed Seeds - Organic Peanut Butter - Coconut Sugar ブルーベリースムージーボウル・キウイ・ミックスシード・オーガニックピーナッツバター・ココナッツシュガー	2,200	
V Acai Bowl - Homemade 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 Bircher Muesli- Apple Compote & Yoghurt バーチャーミュズリー・アップルコンポート & ヨーグルト	2,200	
V Seasonal Fruit Bowl - Yoghurt - Passion Fruit & Honey Coulis 季節のフルーツボウル・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・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 - Konnyaku Green Rice - Avocado - Mimolette - Chorizo - Black Beans 3,080
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

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 2,750
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



Grilled Sustainable Atlantic Salmon - Zucchini Noodle Salad - Turmeric & Coconut Sauce 3,850
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

CHEAT DAY

V District Pancake ディストリクト パンケーキ	3,080
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	2,000

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・ヨークシャーピング・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
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	3,850	
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	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 - Bacon - Caramelized Onion - Spinach - Parmesan Cheese - Kobayashi Farm Fried Egg 蕎麦粉のクレープ・ベーコン・キャラメリズドオニオン・スピナッチ・パルメザンチーズ・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 Plant Based Pavlova - Berry Coulis プラントベース パヴロヴァ・ベリークーリス	2,000
V Plant Based Mango Cheesecake プラントベース マンゴーチーズケーキ	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。

ASC-C-02923

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。

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