



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 総料理長・トーマス



A LA CARTE

APPETIZERS

V Fruit Tomato Medley - Buffalo Mozzarella
フルーツトマトメドレー・バッファロー モッツアレラ
3,080 yen

Snapper Carpaccio
Zucchini Salad & Pickled Kohlrabi - Preserved Lemon Sauce
真鯛のカルパッチョ
ズッキーニサラダ & コールラビのピクルス・プレザーブドレモンソース
2,200 yen

Wagyu Beef Tataki Tartare
Homemade XO Sauce - Pickled Apple - Spiced Crouton
和牛たたきのタルタル
自家製XO醤ソース・リンゴのピクルス・スパイスークルトン
2,800 yen

Grilled Tiger Prawns
Smoked Chili Butter - Mango & Cucumber Relish
ブラックタイガーのグリル
スモークチリバター・マンゴー & キュウリレリッシュ
3,000 yen

BBQ Squid - Semidried Tomato & Blackened Capsicum
Black Garlic Aioli
イカのBBQ・セミドライトマト & ブラックエンパブリカサルサ
ブラックガーリックアイオリ
2,500 yen

Double Cooked Beef Tongue Taco - Avocado & Pineapple Salsa
ダブルクック ビーフタンのタコス・アボカド & パイナップルサルサ
2,200 yen

Green Peas Gnocchi
V Green Asparagus - Slow Cooked Egg - Parmesan
グリーンピースニョッキ
グリーンアスパラガス・低温調理した卵・パルメザンチーズ
S 2,000 yen / L 2,500 yen

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
S 2,000 yen / L 2,500 yen

Soup of The Day
本日のスープ
1,800 yen

FROM THE GRILL

BBQ Daisen Chicken - Cajun Style Dirty Rice
BBQ 大山鶏・ダーティライス ケイジャンスタイル
4,500 yen

Grilled Double Lamb Chops
Roasted Eggplant & Lentil Salad - Rosemary Sauce
ダブルラムチョップのグリル
茄子のロースト・レンズ豆のサラダ・ローズマリーソース
5,500 yen

Grilled Bone in Pork Chop - Honey & Citrus Glaze
Roasted Fig - Cardamom Jus
骨付きポークチョップのグリル・ハニー & シトラスグレイズ
無花果のロースト・カルダモンのジュ
5,500 yen

Grilled Canadian Lobster - Sriracha & Soy Koji Butter
カナダ産ロブスターのグリル・シラチャー & 醤油麹バター
9,000 yen

House Smoked Pork Ribs
自家燻製 骨付きポークリブ
5,000 yen

House Smoked Beef Ribs
自家燻製 骨付きビーフリブ
6,000 yen

BBQ Platter
BBQプラッター
14,000 yen

Beef Skewer / Pork Skewer / Chicken Skewer / Pork Ribs
Lamb Chop / Lamb Merguez / Toulouse Sausage
ビーフ串 / ポーク串 / チキン串 / ポークリブ
ラムチョップ / ラムメルゲーズ / トゥールーズソーセージ

Canadian Lobster
カナダ産ロブスター
+6,500 yen

PREMIUM BEEF CUTS SELECTION

Australian Black Angus Beef Tenderloin 250G
オーストラリア産 ブラックアンガスビーフテンダーロイン
9,350 yen

Prime US Sirloin 350G
アメリカ産 プライムサーロイン
9,900 yen

A5 Wagyu Beef Tenderloin 150G
A5 和牛テンダーロイン
16,500 yen

Beef Platter
ビーフプラッター
18,000 yen

Australian Black Angus Beef Tenderloin
A5 Wagyu Beef Tenderloin / Prime US Sirloin
オーストラリア産 ブラックアンガス牛 テンダーロイン
A5 和牛テンダーロイン / US プライムサーロイン

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

SIDES

V Mashed Potatoes
マッシュポテト
1,650 yen

V Fried Potatoes - Grated Parmesan
フライドポテト・パルメザンチーズ
1,650 yen

V Cajun Fried Onion
ケイジャンフライドオニオン
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

Sautéed 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

DESSERTS

Lemon & Lime Pie - Almond Milk Ice Cream
レモン & ライムパイ・アーモンドミルクアイスクリーム
2,200 yen

V Jasmine & Mango Savarin
Vanilla & Mascarpone Ice Cream
ジャスミン & マンゴー サヴァラン
バニラ & マスカルポーネアイスクリーム
2,000 yen

V Bio Chocolate Opera - Bio Chocolate Ice Cream
ビオチョコレートオペラ ・ ビオチョコレートアイスクリーム
2,000 yen

V Peach Espuma - Raspberry Marble Ice Cream
ピーチエスプーマ ・ ラズベリーマーブルアイスクリーム
2,000 yen

V Vegetarian ベジタリアン

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金は、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。

TIMES SQUARE

タイムズスクエア

8,000 yen

APPETIZERS

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

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

Snapper Carpaccio - Zucchini Salad & Pickled Kohlrabi - Preserved Lemon Sauce
真鯛のカルパッチョ・ズッキーニサラダ & コールラビのピクルス・プレザーブドレモンソース

BBQ Squid - Semidried Tomato & Blackened Capsicum - Black Garlic Aioli
イカのBBQ・セミドライトマト & ブラックエンペパプリカサルサ・ブラックガーリックアイオリ

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。

BBQ Daisen Chicken - Cajun Style Dirty Rice
BBQ 大山鶏・ダーティライス ケイジャンスタイル

Grilled Lamb Chop - Roasted Eggplant & Lentil Salad - Rosemary Sauce
ラムチョップのグリル・茄子のロースト・レンズ豆のサラダ・ローズマリーソース

V Green Peas Gnocchi - Green Asparagus - Slow Cooked Egg - Parmesan
グリーンピースニョッキ・グリーンアスパラガス・低温調理した卵・パルメザンチーズ

Grilled Australian Beef Sirloin
Green Peas Puree - Butter Confit Makomotake - Red Wine Sauce
オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル
グリーンピースピューレ・マコモダケのバターコンフィ・赤ワインソース

DESSERTS

Please select one from below
下記より一品お選びください。

Lemon & Lime Pie - Almond Milk Ice Cream
レモン & ライムパイ・アーモンドミルクアイスクリーム

V Jasmine & Mango Savarin - Vanilla & Mascarpone Ice Cream
ジャスミン & マンゴー サヴァラン・バニラ & マスカルポーネアイスクリーム

V Bio Chocolate Opera - Bio Chocolate Ice Cream
ビオチョコレートオペラ・ビオチョコレートアイスクリーム

V Peach Espuma - Raspberry Marble Ice Cream
ピーチエスプーマ・ラズベリーマーブルアイスクリーム

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

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。

CHELSEA

チェルシー

12,000 yen

AMUSE

V Fruit Tomato Medley - Buffalo Mozzarella
フルーツトマトメドレー・バッファローモッツアレラ

APPETIZERS

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

Snapper Carpaccio - Zucchini Salad & Pickled Kohlrabi - Preserved Lemon Sauce
真鯛のカルパッチョ・ズッキーニサラダ & コールラビのピクルス・プレザーブドレモンソース

BBQ Squid - Semidried Tomato & Blackened Capsicum - Black Garlic Aioli
イカのBBQ・セミドライトマト & ブラックエンペパプリカサルサ・ブラックガーリックアイオリ

Wagyu Beef Tataki Tartare - Homemade XO Sauce - Pickled Apple - Spiced Crouton
和牛たたきのタルタル・自家製XO醤ソース・リンゴのピクルス・スパイスクルトン

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

Double Cooked Beef Tongue Taco - Avocado & Pineapple Salsa
ダブルクックビーフタンのタコス・アボカド & パイナップルサルサ

MAIN 1

Grilled Tiger Prawn - Smoked Chili Butter - Mango & Cucumber Relish
ブラックタイガーのグリル・スモークチリバター・マンゴー & キュウリレリッシュ

MAIN 2

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

Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin
Green Peas Puree - Butter Confit Makomotake - Truffle Sauce
A5 和牛テンドーロインのグリル
グリーンピースピューレ・マコモダケのバターコンフィ・トリュフソース

Grilled Bone in Pork Chop - Honey & Citrus Glaze - Roasted Fig - Cardamom Jus
骨付きポークチョップのグリル・ハニー & シトラスグレイズ・無花果のロースト・カルダモンのジュ

DESSERTS

Please select one from below
下記より一品お選びください。

Lemon & Lime Pie - Almond Milk Ice Cream
レモン & ライムパイ・アーモンドミルクアイスクリーム

V Jasmine & Mango Savarin - Vanilla & Mascarpone Ice Cream
ジャスミン & マンゴー サヴァラン・バニラ & マスカルポーネアイスクリーム

V Bio Chocolate Opera - Bio Chocolate Ice Cream
ビオチョコレートオペラ・ビオチョコレートアイスクリーム

V Peach Espuma - Raspberry Marble Ice Cream
ピーチエスプーマ・ラズベリーマーブルアイスクリーム

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション