



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

WEEKDAY SPECIAL LUNCH

ウィークデイ スペシャル ランチ

7,500 yen

APPETIZERS

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

Torched Alfonsino Crudo - Pomelo - Tamarind Ponzu

Kaviari Transmontanus Caviar

金目鯛の炙り・文旦・タマリンドボン酢
キャヴィアトリ トランスモンタニユス キャビア

Teppan Grilled Scallops - Onion Purée - Nori Oil - Nanohana Ohitashi

ホタテの鉄板グリル・オニオンピューレ・海苔オイル・菜の花のお浸し

MAIN 1

Pasta of The Day

本日のパスタ

MAIN 2

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

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

BBQ Miso Marinated King Fish - Adlai & Bamboo Shoot - Salsa Roja

キングフィッシュのBBQ 味噌マリネ・ハト麦 & 筍・サルサロハ

Yoghurt Marinated Chicken Kebab - Kanzuri & Peanut Dip - Flat Bread

ヨーグルトでマリネしたチキンケbab

かんずり & ピーナッツディップ・フラットブレッド

Grilled Australian Beef Sirloin

Inca Potato Puff - Sautéed Greens - Moromi Gravy

オーストラリア産ビーフサーロインのグリル
インカポテトパフ・緑野菜のソテー・もろみグレイビー

Beef Upgrade

Australian Black Angus Tenderloin 250G +5,000 yen

オーストラリア産 ブラックアングスビーフテンダーロイン

Prime US Sirloin 350G +5,500 yen


アメリカ産 プライムサーロイン


A5 Wagyu Tenderloin 150G +10,000 yen

A5 和牛テンダーロイン


DESSERT

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

 Eggless Coconut Milk & Turmeric Crème Brulée
卵不使用 ココナッツミルク & ターメリッククリームブリュレ

 Plant Based Apple Crumble
プラントベース アップルクランブル

 Plant Based Pavlova - Strawberry Sauce
プラントベース パブロヴァ・ストロベリーソース

 Plant Based Sakura Cheesecake
プラントベース サクラチーズケーキ

 Vegan ヴィーガン

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。