



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## WEEKEND SPECIAL LUNCH

ウィークエンド スペシャル ランチ

8,000 yen

### COLD APPETIZER

Bonito Carpaccio - Shungiku & Onion Salad - Ume Ponzu - Crispy Ginger  
カツオのカルパッチョ・春菊&オニオンサラダ・梅ポン酢・クリスピージンジャー

### HOT APPETIZER

Scallops Wrapped in Kadaif - Kanzuri Sourcream  
Spinach Purée - Kaviari Transmontanus Caviar  
ホタテのカダイフ巻き・かんずりサワークリーム  
スピナッチピューレ・キャビアリ トランスモンタニクス キャビア

### MAIN

Grilled Japanese Beef Tenderloin - Cheese Popover  
Cavolo Nero - Umami Gravy  
国産ビーフテンダーロインのグリル・チーズポップオーバー  
カーボロネロ・旨みグレービー

### 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

 Organic Chocolate Cake - Pink Grapefruit Sherbet - Soy Whip Cream  
オーガニックチョコレートケーキ・ピンクグレープフルーツシャーベット・豆乳ホイップ

 Plant-based Pistachio Milk Crème Brulée  
Caramelized Banana - Mango Passion Sherbet  
プラントベースピスタチオミルククレームブリュレ  
キャラメリゼバナナ・マンゴーパッションシャーベット

  Flourless Dark Cherry Clafoutis - Blueberry Ice Cream  
フラワーレス ダークチェリークラフティエー・ブルーベリーアイス

 Traditional Custard Pudding - Craft Cola Pinapple - Vanilla Ice Cream  
トラディショナル カスタードプディング・クラフトコーラパイナップル  
バニラアイスクリーム

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー  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。