



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

## BRUNCH

### 4Courses

Appetizer + Soup + Main + Dessert  
Assorted Bread Selection  
Coffee or Tea Selection

前菜 + スープ + メイン + デザート  
ブレッドセレクション  
コーヒーまたはティーセレクション

6,500 yen

### 3Courses

Appetizer + Main + Dessert  
Assorted Bread Selection  
Coffee or Tea Selection

前菜 + メイン + デザート  
ブレッドセレクション  
コーヒーまたはティーセレクション

5,800 yen

### 2Courses

Appetizer + Main  
Assorted Bread Selection  
Coffee or Tea Selection

前菜 + メイン  
ブレッドセレクション  
コーヒーまたはティーセレクション

5,000 yen

## APPETIZERS



Seasonal Fruit Acai Bowl

季節のフルーツとアサイーボウル

A la Carte  
アラカルト

2,750

Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing

季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング

2,300



Tokyo Burrata - Osmic Tomato

東京ブルラータ・オスミットマト

3,500

1,500



Marinated King Fish - Mango & Myoga Salsa - Yuzu

キングフィッシュのマリネ・マンゴー & ミョウガサルサ・柚子

2,500



New Caledonian Angel Prawn - Whipped Avocado - Pineapple Salsa

天使の海老・ホイップアボカド・パイナップルサルサ

3,500

1,000

Grilled Eggplant - XO Sauce - Jamon Serrano - Monterey Jack Cheese - Pickled Cucumber

茄子のグリル・XOソース・ハモンセラノ・モンレージャックチーズ・きゅうりのピクルス

3,000

Soup of the day

本日のスープ

2,000



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。

## MAINS




|   |       |       |
|---|-------|-------|
|  Avocado Toast - Sourdough - Kobayashi Farm Poached Egg - Guacamole - Mango Chutney<br>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・ワカモレ・マンゴーチャツネ       | 2,860 |       |
| District Signature Egg Benedict<br>ディストリクトシグネチャー エッグベネディクト  | 3,500 | 500   |
|  Crab Omelette - Grilled Murakami Sausage - Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted Tomato<br>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 | 1000  |
|  Cauliflower Rice - Vegan Sausage - Sautéed Seasonal Vegetables - Sweet Chili Relish<br>カリフラワーライス・ヴィーガンソーセージ・季節野菜のソテー・スウィートチリレリッシュ      | 2,750 |       |
| Pasta of The Day<br>本日のパスタ  | 2,750 |       |
| Beef Burger - 100% Japanese Beef Patty - Fried Egg - Lettuce - BBQ Sauce - Cheddar Cheese<br>ビーフバーガー・100% 国産ビーフパティ・目玉焼き・レタス・BBQソース・チェダーチーズ  | 3,850 | 1,000 |
|  Teppan Grilled Today's Fish - Manganji Risotto - Mitsuba Puree<br>本日の魚 鉄板グリル・万願寺唐辛子リゾット・三つ葉ピューレ                                       | 3,850 | 700   |
| Jerk Chicken Kebab - Wild Rice & Beans - Fried Plantain - Green Chili Dressing<br>ジャークチキンケバブ・ワイルドライス & ビーンズ・フライドプランタン・グリーンチリドレッシング  | 3,850 |       |
| Grilled Australian Beef Sirloin - Cheese Popover - Sautéed Summer Greens - Umami Gravy<br>オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・チーズポップオーバー・緑夏野菜のソテー・旨みグレービー  | 5,500 | 1,500 |

### BEEF UPGRADE

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Australian Black Angus Beef Tenderloin 250G<br>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 | 10,450 | 7,000  |
| Prime US Sirloin 350G<br>アメリカ産 プライムサーロイン                                   | 11,000 | 7,500  |
| A5 Wagyu Beef Tenderloin 150G<br>A5 和牛テンダーロイン                              | 16,500 | 12,000 |

|   |      |
|---|------|
| 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 |

## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
|  Vegan Green Tea Cake - Orange Grenadine Sherbet<br>ヴィーガン抹茶ケーキ・ザクロとオレンジのシャーベット   | 2,000 |
|  Coconuts Milk Pudding - Mango Sherbet<br>ココナッツミルクプディング・マンゴーシャーベット               | 2,000 |
| Blueberry Cassis Cheesecake - Vanilla & Lime Ice Cream<br>ブルーベリーカシスチーズケーキ・バニラ&ライムアイスクリーム   | 2,000 |
|  Peach Melba - Raspberry Sauce - Vanilla Ice Cream<br>ピーチメルバ・ラズベリーソース・バニラアイスクリーム | 2,000 |