



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

### 6 Courses

Amuse + Appetizer + Pasta + Main

Dessert + Petit Four + Ciabata

Coffee or Tea Selection

アミューズ + 前菜 + パスタ + メイン

デザート + プティフル + チャバタ

コーヒーまたはティーセレクション

7,000 yen

### 4 Courses

Appetizer + Soup + Main

Dessert + Ciabata

Coffee or Tea Selection

前菜 + スープ + メイン

デザート + チャバタ

コーヒーまたはティーセレクション

5,800 yen

### 3 Courses

Appetizer + Soup + Main

Ciabata + Coffee or Tea Selection

前菜 + スープ + メイン

チャバタ

コーヒーまたはティーセレクション

5,000 yen

## APPETIZERS

Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing - Slow Cooked 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

2,300



Seasonal Fruit Acai Bowl  
季節のフルーツとアサイーボウル

2,000



Tokyo Burrata - Osmic Tomato  
東京ブルラータ・オスミットマト

4,000

1,500

District Caesar Salad  
ディストリクトシーザーサラダ

2,200



Yellowtail Carpaccio - Lemon Sauce - Red Turnip Remoulade  
鱈のカルパッチョ・レモンソース・赤蕪のレムラード

2,800

Slow Cooked Giant Squid - Celeriac - Shikuwasa Ponzu - Compressed Pear  
ジャイアントスクイッドの低温調理・根セロリ・シークワーサーボン酢・梨

2,800

Braised Beef Tripe - Cauliflower Cream - Home Made XO Sauce - Pickled Savoy Cabbage  
ビーフトリップの煮込み・カリフラワークリーム・自家製XOソース・ちりめんキャベツのピクルス

3,200

500



Soup of the day  
本日のスープ

2,000

A la Carte  
アラカルト

Brunch  
Course  
Supplement  
ランチコース  
追加料金



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。

## MAINS

 Avocado Toast - Sourdough - Kobayashi Farm Poached Egg - Guacamole - 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・ワカモレ・マンゴーチャツネ	2,860	
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	3,200	
 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	4,500	500
 Cauliflower Rice - Vegan Sausage - Sautéed Seasonal Vegetables - Sweet Chili Relish 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 本日のパスタ	2,750	
Today's Fish - Confit Shallot - Burdock Foam - Bottarga Powder 本日の魚・葱のコンフィ・牛蒡のスープ&フォーム・ポツタルガパウダー	4,000	
Herb Roasted Chicken - Couscous - Harissa Sauce ハーブマリネチキンのロースト・クスクス・ハリッサソース	4,000	
Beef Burger - 100 % Beef Patty - Fried Egg - Lettuce - BBQ Sauce - Cheddar Cheese ビーフバーガー・100% ビーフパティ・目玉焼き・レタス・BBQソース・チェダーチーズ	4,000	
Grilled Australian Beef Sirloin - Confit Potato & Brioche Pudding - Miso Gravy オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・ポテトコンフィ&焦がし味噌のブリオッシュプディング・味噌グレービー	5,500	1,000

## BEEF UPGRADE

Australian Black Angus Beef Tenderloin 250G 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 Rib Eye 350G プライムリブアイ	11,000	8,000
A5 Wagyu Beef Tenderloin 150G 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

 Dark Cherry Clafoutis - Earl Grey Ice Cream グリオットチェリーのクラフティ・アールグレイのアイスクリーム	2,000
Crêmet d'Anjou - Strawberry Sherbet クレメダンジェ・ストロベリーシャーベット	2,000
 Citrus Mille Feuille - Coconut Custard シトラスミルフィーユ・ココナッツカスタード	2,000
 Soy Milk Panna Cotta - Blueberry Coulis - Apple Sherbet 豆乳のパナコッタ・ブルーベリークーリー・リンゴシャーベット	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。