



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

	A la Carte アラカルト	Brunch Course Supplement ランチコース 追加料金
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	



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 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。