

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




A LA CARTE

APPETIZERS

 Tokyo Burrata - Osmic Tomato
東京ブッラータ・オスミックトマト
4,000 yen

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ
2,200 yen


 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 yen

Venisson Tartare - Narazuke Tapenade - Garlic Jus
Komatsuna Velvet - Melba Toast
鹿肉のタルタル・奈良漬タップナード・ガーリックのジュ
小松菜ベルベット・メルバトースト
4,000 yen

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 yen

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 ポン酢・梨
2,800 yen

Japanese Ice Fish Fritter - Garden Herbs - Shichimi Relish
白魚のフリッター・ガーデンハーブ・七味レリッシュ
2,500 yen


 Soup of The Day
本日のスープ
2,000 yen

MAINS

T Teppan Grilled Today's Fish - Citrus Oil
Nanohana - Snow Crab & Dashi
本日の魚 鉄板グリル・シトラスオイル・菜の花・ズワイガニ & 出汁
4,000 yen


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 yen

Spice & Honey Marinated Grilled Australian Lamb Rack
Hananira & Udo
スパイス&ハニーでマリネしたオーストラリア産ラムラックのグリル
花ニラ&ウドのソテー
6,000 yen

 Vegan Pasta
ヴィーガンパスタ
2,750 yen

SIDES


  Mashed Potatoes
マッシュポテト
1,650 yen


 Fried Potatoes - Grated Parmesan
フライドポテト・パルメザンチーズ
1,650 yen

 Roasted Japanese Red Carrot
金時人参のロースト
1,650 yen


Prawn Mac & Cheese
海老マック & チーズ
2,000 yen

PREMIUM BEEF CUTS SELECTION

 Mexican Tomahawk 1.2 KG
メキシコ産トマホーク 1.2KG
15,000 yen

 Australian Black Angus Tenderloin 250G
オーストラリア産 ブラックアングス牛テンダーロイン
10,450 yen


 Prime Rib Eye 350G
プライムリブアイ
11,000 yen


 A5 Wagyu Tenderloin 150G
A5 和牛テンダーロイン
16,500 yen

 BEEF PLATTER
ビーフプラッター
20,000 yen

Australian Black Angus Tenderloin
A5 Wagyu Tenderloin / Prime Rib Eye
オーストラリア産 ブラックアングス牛 テンダーロイン
A5 和牛テンダーロイン / プライムリブアイ

Sauces

 Ruby Port Wine Sauce
ルビーポートワインソース

 Wasabi Gravy
山葵グレービー

Ponzu
ポン酢ソース

Black Truffle
黒トリュフソース
+1,650 yen

CHEF SIGNATURE


Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
3,000 yen


Grilled Australian Lobster
Black Pepper & Sansho Sauce - Steamed Bao
オーストラリア産ロブスター・黒胡椒&山椒ソース・バオ
10,000 yen

BBQ Pork Ribs
Peanut Butter Sauce & Chili Lemongrass Relish
バーベキューポークリブ
ピーナッツバターソース&チリレモングラスレリッシュ
6,000 yen


Steamed Mussels - Home Made XO Sauce
ムール貝のスチーム・自家製 XO ソース
3,000 yen

DESSERT

 Strawberry Vacherin - Maple Ice Cream
苺のヴァシュラン・メイプルアイスクリーム
2,200 yen

 Cajeta Crème Brûlée - Blond Chocolate Sauce
Coffee Milk Ice Cream
カヘタのブリュレ・フロンドチョコレートソース
ミルクコーヒータイスクリューム
2,200 yen

Yuzu & Coconut Mousse - Caramel Ice Cream
柚子とココナッツのムース・キャラメルアイスクリーム
2,200 yen

 White Chocolate Brownies - Calvados Ice Cream
ホワイトチョコレートブラウニー・カルヴァドスのアイスクリーム
2,200 yen

 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、お体にあ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。

TIMES SQUARE

9,000 yen

APPETIZERS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Tokyo Burrata - Osmic Tomato +2,000 yen
東京ブッラータ・オスミクトマト



Fruit Tomato Medley - Tokyo Mozzarella
フルーツトマトメドレー・東京モツァレラ



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



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



Sous Vide 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 ポン酢・梨



Braised Beef Tripe - Cauliflower Cream - Home Made XO Sauce - Pickled Savoy Cabbage +500 yen
ビーフトリップパの煮込み・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

SOUP



Soup of The Day
本日のスープ

MAINS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Teppan Grilled Today's Fish - Citrus Oil - Nanohana - Snow Crab & Dashi
本日の魚 鉄板グリル・シトラスオイル・菜の花・ズワイガニ&出汁



Grilled Australian Beef Sirloin - Japanese Red Carrot Purée - Fried Lily bulb & Sumac - Wasabi Gravy
オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・金時人参のピューレ・百合根のフライ&スマック・山葵グレービー



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



Spice & Honey Marinated Grilled Australian Lamb Rack - Hananira & Udo +1,000 yen
スパイス&ハニーでマリネしたオーストラリア産ラムラックのグリル・花ニラ&ウドのソテー

DESSERTS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Cajeta Crème Brûlée - Blond Chocolate Sauce - Coffee Milk Ice Cream
カヘタのブリュレ・ブロンドチョコレートソース・ミルクコーヒーアイスクリーム



Yuzu & Coconut Mousse - Caramel Ice Cream
柚子とココナッツのムース・カラメルアイスクリーム



Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

OUR RECOMMENDATION

	3 glasses 3 グラス	3,500 yen
	4 glasses 4 グラス	4,500 yen

CHELSEA

12,000 yen

AMUSE

Amuse of The Day

本日のアミューズ

APPETIZERS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Tokyo Burrata - Osmic Tomato +1,500 yen
東京ブッラータ・オスミクトマト



Fruit Tomato Medley - Tokyo Mozzarella
フルーツトマトメドレー・東京モツァレラ



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



Sous Vide 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 ポン酢・梨



Braised Beef Tripe - Cauliflower Cream - Home Made XO Sauce - Pickled Savoy Cabbage
ビーフトリップパの煮込み・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



Venisson Tartare - Narazuke Tapenade - Garlic Jus - Komatsuna Velvet - Melba Toast +500 yen
鹿肉のタルタル・奈良漬タップナード・ガーリックのジュ・小松菜ベルベット・メルバトースト



Japanese Ice Fish Fritter - Garden Herbs - Shichimi Relish
白魚のフリッター・ガーデンハーブ・七味レリッシュ

MAIN 1



Teppan Grilled Today's Fish - Citrus Oil - Nanohana - Snow Crab & Dashi
本日の魚 鉄板グリル・シトラスオイル・菜の花・ズワイガニ&出汁

MAIN 2



Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin - Japanese Red Carrot Purée - Fried Lily bulb & Sumac - Wasabi Gravy
A5 和牛テンダーロインのグリル・金時人参のピューレ・百合根のフライ&スマック・山葵グレービー

DESSERTS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Strawberry Vacherin - Maple Ice Cream
苺のヴァンシュラン・メープルアイスクリーム



Cajeta Crème Brûlée - Blond Chocolate Sauce - Coffee Milk Ice Cream
カヘタのブリュレ・ブロンドチョコレートソース・ミルクコーヒーアイスクリーム



Yuzu & Coconut Mousse - Caramel Ice Cream
柚子とココナッツのムース・カラメルアイスクリーム



White Chocolate Brownies - Calvados Ice Cream
ホワイトチョコレートのブラウニー・カルヴァドスのアイスクリーム



Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

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、お体にあ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。

5th AVENUE

15,000 yen

AMUSE

Amuse of The Day

本日のアミューズ

COLD APPETIZERS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Tokyo Burrata - Osmic Tomato +800 yen
東京ブッラータ・オスミクトマト



Fruit Tomato Medley - Tokyo Mozzarella
フルーツトマトメドレー・東京モツァレラ



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



Venisson Tartare - Narazuke Tapenade - Garlic Jus - Komatsuna Velvet - Melba Toast
鹿肉のタルタル・奈良漬タップナード・ガーリックのジュ・小松菜ベルベット・メルバトースト

HOT APPETIZERS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Sous Vide 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 ポン酢・梨



Braised Beef Tripe - Cauliflower Cream - Home Made XO Sauce - Pickled Savoy Cabbage
ビーフトリップパの煮込み・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



Japanese Ice Fish Fritter - Garden Herbs - Shichimi Relish
白魚のフリッター・ガーデンハーブ・七味レリッシュ

MAIN 1



Teppan Grilled Today's Fish - Citrus Oil - Nanohana - Snow Crab & Dashi - Caviar
本日の魚 鉄板グリル・シトラスオイル・菜の花・ズワイガニ&出汁・キャビア

MAIN 2



Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin - Japanese Red Carrot Purée - Truffle Sauce
A5 和牛テンダーロインのグリル・金時人参のピューレ
百合根のフライ&スマック・トリュフソース

DESSERTS

Please select one from below

下記より一品お選び下さい。



Strawberry Vacherin - Maple Ice Cream
苺のヴァンシュラン・メープルアイスクリーム



Cajeta Crème Brûlée - Blond Chocolate Sauce - Coffee Milk Ice Cream
カヘタのブリュレ・ブロンドチョコレートソース・ミルクコーヒーアイスクリーム



Yuzu & Coconut Mousse - Caramel Ice Cream
柚子とココナッツのムース・カラメルアイスクリーム



White Chocolate Brownies - Calvados Ice Cream
ホワイトチョコレートのブラウニー・カルヴァドスのアイスクリーム



Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション