



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Immerse yourself in a symphony of flavors, where I seamlessly blend exotic Southeast Asian flair with the richness of Western cuisine and the delicate essence of Japanese Umami flavors. Indulge in a dining experience like no other, where every visit promises new discoveries and unforgettable memories.

私のルーツである東南アジアのエキゾチックなフレーバーと、西洋料理の豊かな味わい、和食の繊細な旨みが織りなす、未体験の食の世界へお連れします。ディストリクトでしか味わえないダイニングエクスペリエンスを、ぜひご体感ください。

Executive Chef - Thomas

LOUNGE DINNER

COLD STARTERS

Tokyo Mozzarella - Tomato - Cured Ham
東京モッツアレラ・トマト・生ハム
1,900 yen

*Change to Tokyo Burrata
ブッラータへの変更
+1,500 yen

Yellowtail Crudo - Lemon Sauce
鱈のクルード・レモンソース
1,800 yen

Home Made Beef Pastrami - Komatsuna Sauce - Parmesan
自家製ビーフパストラミ・小松菜ソース・パルメザン
2,000 yen

Pork Paté - Compressed Apple - Mustard
ポークパテ・りんごのマリネ・マスタード
1,850 yen

HOT STARTERS

Grilled Angel Prawn - Coriander Velvet - Kimchi Purée
天使のエビのグリル・コリアンダーベルベット・キムチピューレ
1,600 yen

BBQ Beef Harami - Sambal Relish - White Polenta
BBQ牛ハラミ・サンバルレリッシュ・ホワイトポレンタ
1,800 yen

Fried Soft Shell Crab - Black Pepper & Shansho Sauce
ソフトシェルクラブのフライ・ブラックペッパー&山椒ソース
1,850 yen

SALADS

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ
S: 1,500 yen / L: 2,000 yen

Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング
S: 1,500 yen / L: 2,000 yen

Cauliflower Rice Salad
カリフラワーライスサラダ
S: 1,500 yen / L: 2,000 yen

RICE & PASTA

Mushroom Risotto
マッシュルームリゾット
S: 1,500 yen / L: 2,000 yen

Pasta of The day
本日のパスタ
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
S: 1,900 yen / L: 2,500 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。



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

FROM THE SEA

Steamed Mussel - Home Made XO Sauce
ムール貝のスチーム・自家製XOソース
2,500 yen


 Grilled Today's Fish
本日の魚のグリル
2,500 yen

FROM THE PADDOCK

 Grilled Lamb Chop
ラムチョップのグリル
2,500 yen

 Prime Ribeye 150 G
プライムリブアイ 150G
4,000 yen

Grilled Half Chicken
ハーフチキンのグリル
4,000 yen

 Grilled Yamayuri Pork Shoulder
やまゆりポークショルダーのグリル
3,000 yen

Sauces

Mustard Gravy, Green Pepper Corn Sauce, Red Wine Sauce
Chili & Lemongrass Relish, Spiced Vinaigrette
マスタードグレイビー、ペッパーコーンソース、レッドワインソース、
チリ&レモングラスレリッシュ、スパイスヴィネグレット


To Share

 BBQ Mexican Beef Tomahawk 1.2 KG
BBQメキシカンビーフトマホーク 1.2KG
13,000 yen

Grilled Australian Lobster - Tamarind Butter
オーストラリアンロブスターのグリル・タマリンドバター
12,000 yen

SIDES

  Mashed Potatoes
マッシュポテト
1,200 yen

 Fried Crushed Potatoes
クラッシュフライドポテト
1,200 yen

  Sautéed Mushrooms
マッシュルームのソテー
1,200 yen

SWEETS

Burnt Sake Kasu Cheese Cake
焦し酒粕チーズケーキ
1,500 yen

Nama Gâteau Chocolat
生ガトーショコラ
1,500 yen

Houjicha Tiramisu
ほうじ茶ティラミス
1,500 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。