



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Join us at District, where every bite, every sip, and every moment are infused with passion, creativity, and a commitment to genuine hospitality. Indulge in a dining experience like no other, where every visit promises new discoveries and unforgettable memories.

エキサイティングでユニークな料理に、才能豊かなソムリエとバーテンダーによる珠玉のビバレッジセレクション。さらに、国際色豊かで多様性に富んだ、フレンドリーで心温まるホスピタリティ。あらゆる場面でお客様を喜ばせ、心躍る食体験をご提供します。ディストリクト ブラッスリー・バー・ラウンジ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
鰯のクルード・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 Pate - 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 Puree
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 - Focaccia
ムール貝のスチーム・自家製XOソース・フォカッチャ
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 Spatchcocked
スパッチコックのグリル
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

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 Gateau Chocolate
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

Sauces

Caramelised Onion Sauce, Green Pepper Corn Sauce
Red Wine Sauce, Apple Sauce, Harissa, Chili & Lemongrass Relish
キャラメライズオニオンソース、ペッパーコーンソース
レッドワインソース、アップルソース、ハリッサ、チリ&レモングラスレリッシュ

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



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。