



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LUNCH

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	Lunch Course Supplement ランチコース 追加料金
Seasonal Local Vegetables 季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング	1,800	
Toppings: トッピング		
Slow Cooked Chiken Breast 低温調理した鶏胸肉	500	500
Smoked Salmon スモークサーモン	500	500
Bircher Muesli - Seasonal Fruit Compote バーチャームューズリー・季節のフルーツコンポート	2,000	
Tokyo Burrata - Osmic Tomato 東京ブルラータ・オスミクトマト	4,000	1,500
District Caesar Salad ディストリクトシーザーサラダ	2,000	
Yellow Tail Crudo - Lemon Sauce 鱈のクルード・レモンソース	2,300	
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	2,100	
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	2,300	
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 - Seasonal Vegetables & Seafood Ajillo Style 本日の魚・季節の野菜&シーフード アヒージョスタイル	4,000	
	Grilled Roasted Yamayuri Pork Shoulder - Garlic Barley - Papaya Relish - Spiced Vinaigrette やまゆりポークショルダーのグリル・大麦のガーリックソテー・パパイヤレリッシュ・スパイスビネグレット	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 Sirloin - Pickled Japanese Leek Relish - Mustard Gravy オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・らっきょうレリッシュ・マスタードグレイビー	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

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

	Pandan & Tonka Bean Cheese Cake - Chai Tea Ice Cream - Palm Sugar Sauce パンダンとトンカ豆のチーズケーキ・チャイティーアイスクリーム・パームシュガーソース	2,000
	Oolong & Honey Mousse - Elder Flower Ice Cream 烏龍ハニームース・エルダーフラワーアイスクリーム	2,000
	Miso & Milk Chocolate Layered Brownies - Nougat Ice Cream 味噌とミルクチョコレートのレイヤードブラウニー・ヌガーアイスクリーム	2,000
	Amanatsu & Coconut Pound Cake - Red Beans Ice Cream 甘夏とココナッツのパウンドケーキ・小豆のアイスクリーム	2,000