





DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LOUNGE DINNER

COLD STARTERS

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

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

Today's Fish Carpaccio - Fermented Tomato Ponzu
本日の魚のカルパッチョ・発酵トマトポン酢
2,800 yen

Pickled Mussels - Miso Rouille - Sourdough
ムール貝のピクルス・味噌ルイユ・サワードウ
2,800 yen

Pork Paté - Compressed Apple - Mustard - Melba Toast
ポークパテ・林檎のマリネ・マスタード・メルバトースト
2,300 yen

HOT STARTERS

 Tokyo Burrata - Osmic Tomato Sauce - Garlic Pangrattato
東京ブッラータ・オスミクトマトソース・ガーリックパングラッター
5,000 yen

Grilled Squid - Fermented Chili Butter - Chimichurri
烏賊のグリル・発酵チリバター・チミチュリ
2,800 yen

Beef Harami - Kujo Salsa Verde - Kecap Manis Marinated Ishikawa Taro
牛ハラミのグリル・九条ネギサルサヴェルデ・ケチャップマニス石川芋
2,800 yen

Prawn Fritter - Fukujinzuke Tartare Sauce
ブラウンフリッター・福神漬けたタルタルソース
2,500 yen

SALADS

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

  Cauliflower Rice Salad
カリフラワーライスサラダ
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

Toppings: トッピング
Grilled Daisen Chicken
大山鶏のグリル
+2,000 yen

Kobayashi Farm Fried Egg
小林農園の目玉焼き
+1,000 yen

Smoked Salmon
スモークサーモン
+1,000 yen

RICE & PASTA

 Chestnut - Wild Boar Risotto & Camembert Cheese
栗と猪のリゾット&カマンベールチーズ
S: 2,000 yen / L: 3,000 yen

Pasta of the Day
本日のパスタ
S: 1,800 yen / L: 2,600 yen

Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
S: 2,000 yen / L: 2,800 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。



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LOUNGE DINNER

FROM THE PADDOCK

-  Grilled Lamb Chop
ラムチョップのグリル
3,000 yen
-  Australian Black Angus Beef Tenderloin 200 G
オーストラリア産 ブラックアンガスビーフテンダーロイン 200 G
8,500 yen
-  Prime Ribeye 200 G
プライムリブアイ 200 G
8,500 yen
-  A5 Wagyu Beef Tenderloin 100 G
A5 和牛テンダーロイン 100 G
9,500 yen
- Grilled Half Chicken
ハーフチキンのグリル
4,500 yen
-  Grilled Yamayuri Pork Shoulder
やまゆりポークショルダーのグリル
3,500 yen


Sauces Select two sauces of your choice
下記より 2 種お選びください

Cranberry Sauce, Green Pepper Corn Sauce, Red Wine Sauce
Chili & Lemongrass Relish, Bacon Jam
クランベリーソース、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、ベーコンジャム

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
13,000 yen

FROM THE SEA

- Steamed Mussel - Homemade XO Sauce
ムール貝のスチーム・自家製XOソース
2,950 yen
-  Grilled Today's Fish
本日の魚のグリル
2,800 yen

SIDES

-   Mashed Potatoes
マッシュポテト
1,500 yen
-  Fried Crushed Potatoes
クラッシュフライドポテト
1,500 yen
-   Sautéed Mushrooms
マッシュルームのソテー
1,500 yen

SWEETS

- Nougat Glacé
ヌガーグラッセ
1,500 yen
-  Maple Crème Brûlée
メープルブリュレ
1,500 yen
- Strawberry Tiramisu
ストロベリーティラミス
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。