



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 yen	
Toppings: トッピング		
Grilled Daisen Chicken 大山鶏のグリル	3,800 yen	2,000 yen
Kobayashi Farm Fried Egg 小林農園の目玉焼き	2,800 yen	1,000 yen
Smoked Salmon スモークサーモン	2,800 yen	1,000 yen
Tokyo Burrata - Osmic Tomato 東京ブルラータ・オスミックトマト	4,000 yen	1,500 yen
District Caesar Salad ディストリクトシーザーサラダ	2,300 yen	
Today's Fish Carpaccio - Kujo Salsa Verde - Fermented Tomato Ponzu 本日の魚のカルパッチョ・九条ネギサルサヴェルデ・発酵トマトポン酢	2,800 yen	
Grilled Squid - Ginger Lemongrass - Babaganoush 烏賊のグリル・ジンジャーレモングラス・ババガーヌシュ	2,800 yen	
Beef Harami - Chimichurri - Fermented Chili Butter 牛ハラミのグリル・チミチュリ・発酵チリバター	2,800 yen	
Soup of the Day 本日のスープ	2,000 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

A la Carte
アラカルト

Lunch Course Supplement
ランチコース
追加料金



 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 yen	
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 yen	
 District French Toast - Maple Syrup - Miso Vanilla Ice Cream ディストリクトフレンチトースト・メイプルシロップ・味噌バニラアイスクリーム	2,860 yen	
 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 yen	500 yen
  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 yen	
Pasta of the Day 本日のパスタ	2,750 yen	
Teppan Grilled Salmon - Risotto Cake - Yuba & Laver Citrus Sauce サーモンの鉄板グリル・焼きリゾット・湯葉&海苔のシトラスソース	4,000 yen	
Grilled Yamayuri Pork Shoulder - Celeriac Puree - Bacon Jam - Mushrooms & Potato ポークグリル・根セロリピューレ・ベーコンジャム・茸&ポテト	4,000 yen	
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 yen	
Grilled Australian Beef Sirloin - Raspberry Balsamico Seared Maitake Mushroom - Red Chimichurri - Orzo オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・焼き舞茸ラズベリーバルサミコ・レッドチミチュリ・オルソ	5,500 yen	1,000 yen

BEEF UPGRADE

Australian Black Angus Beef Tenderloin 200G 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	10,000 yen	7,000 yen
Prime Rib Eye 200G プライムリブアイ	10,000 yen	7,000 yen
A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G A5 和牛テンダーロイン	12,000 yen	9,000 yen

Toppings: トッピング	
Grilled Murakami Sausage ムラカミソーセージのグリル	+770 yen
Sakura Wood Smoked Bacon 桜の木で燻製したベーコン	+770 yen
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 yen

DESSERT

Japanese Chestnut Mont Blanc - Green Tea Ice Cream 和栗のモンブラン・抹茶アイスクリーム	2,000 yen
 Apple & Caramel Tart - Cinnamon Ice Cream りんごとキャラメルタルト・シナモンアイスクリーム	2,000 yen
Chocolate Noisette Mousse - Pear Ice Cream ムースショコラノアゼット・洋梨アイスクリーム	2,000 yen
 Orange & Earl Grey Savarin - Rum Raisin Ice Cream オレンジアールグレイサヴァラン・ラムレーズンアイスクリーム	2,000 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。