

DINING COURSE MENU


BROOKLYN

11,000 yen

APPETIZERS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ

 **Today' s Carpaccio**
本日のカルパッチョ

Beef Halami - Butter Cabbage - Mixed Leaves
Soy Sauce Foam
牛ハラミ・バターキャベツ・ミックスリーフ・醤油フォーム

 **Seasonal Local Vegetables**
季節の国産野菜

Dressings & Toppings

Please select one of each from below
下記よりそれぞれ一品お選びください



Dressings

Soy Koji Dressing, Ranch Dressing, Lemon Dressing
醤油麹ドレッシング / ランチドレッシング / レモンドレッシング

Toppings


Grilled Vegetables, Steamed Chicken Breast, Garlic Prawn
グリル野菜 / 鶏胸肉の低温調理 / ガーリックブラウン


SOUP

  **Soup of the Day**
本日のスープ


MAINS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

 **Grilled Today' s Fish 120G**
本日の魚のグリル 120G

 **Grilled Canadian Lobster (Half +1,000 / Full +4,500)**
カナダ産 ロブスターのグリル

 **Roast Beef 200G**
ローストビーフ 200G

 **Australian Beef Sirloin 200G**
オーストラリア産 ビーフサーロイン 200G


 **Australian Beef Tenderloin 200G (+1,500)**
オーストラリア産 ビーフテンダーロイン 200G

 **A5 Wagyu Tenderloin 100G (+3,500)**
A5 和牛テンダーロイン 100G



SIDES & SAUCES

Please select one each from below
下記よりそれぞれ一品お選び下さい



Sides

 **Mashed Potato**
マッシュポテト


  **Sautéed Mushrooms**
マッシュルームのソテー


  **Creamed Spinach**
クリームスピナッチ


  **Roasted Onion**
ローストオニオン

  **Roasted Cauliflower**
ローストカリフラワー

Sauces

 **Red Wine Sauce**
レッドワインソース


 **Peppercorn Sauce**
ペッパーコーンソース


 **Wasabi Soy Sauce**
山葵醤油


DESSERTS



Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Strawberry & White Chocolate Millefeuille
Pistachio Ice Cream
イチゴとホワイトチョコレートのミルフィーユ仕立て
ピスタチオアイスクリーム

 **Almond Brownie - Chocolate Ice Cream**
アーモンドブラウニー・チョコレートアイスクリーム

 **Dekopon Tart & Jelly - Caramel Ice Cream**
デコポンのタルトとジュレ・キャラメルアイスクリーム

 **Green Tea Cheesecake - Milk Ice Cream**
抹茶チーズケーキ・ミルクアイスクリーム

  **Seasonal Fruits Plate**
季節のフルーツプレート

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション


MANHATTAN

13,500 yen

APPETIZERS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ

 **Today' s Carpaccio**
本日のカルパッチョ

Seared Scallops - Myoga Salad - Canola Flower
ホタテの炙り・茗荷サラダ・菜の花

Beef Halami - Butter Cabbage - Mixed Leaves
Soy Sauce Foam
牛ハラミ・バターキャベツ・ミックスリーフ・醤油フォーム

 **Seasonal Local Vegetables**
季節の国産野菜

Dressings & Toppings

Please select one of each from below
下記よりそれぞれ一品お選びください

Dressings

Soy Koji Dressing
醤油麹ドレッシング

Ranch Dressing
ランチドレッシング

Lemon Dressing
レモンドレッシング



Toppings

Grilled Vegetables
グリル野菜

Steamed Chicken Breast
鶏胸肉の低温調理

Garlic Prawn
ガーリックブラウン


SOUP

  **Soup of the Day**
本日のスープ

SEAFOOD


Please select one from below
下記より一品お選び下さい


 **Grilled Today' s Fish**
本日の魚のグリル


 **Grilled Canadian Lobster (Half +2,000 / Full +6,000)**
カナダ産 ロブスターのグリル


MAINS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

 **Roast Beef 200G**
ローストビーフ 200G

 **Australian Beef Sirloin 200G**
オーストラリア産 ビーフサーロイン 200G


 **Australian Beef Tenderloin 200G (+1,200)**
オーストラリア産 ビーフテンダーロイン 200G



 **A5 Wagyu Tenderloin 100G (+3,000)**
A5 和牛テンダーロイン 100G



SIDES & SAUCES


Please select one each from below
下記よりそれぞれ一品お選び下さい



Sides

 **Mashed Potato**
マッシュポテト


  **Sautéed Mushrooms**
マッシュルームのソテー


  **Creamed Spinach**
クリームスピナッチ

  **Roasted Onion**
ローストオニオン

  **Roasted Cauliflower**
ローストカリフラワー

Sauces

 **Red Wine Sauce**
レッドワインソース


 **Peppercorn Sauce**
ペッパーコーンソース


 **Wasabi Soy Sauce**
山葵醤油


DESSERTS



Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Strawberry & White Chocolate Millefeuille
Pistachio Ice Cream
イチゴとホワイトチョコレートのミルフィーユ仕立て
ピスタチオアイスクリーム

 **Almond Brownie - Chocolate Ice Cream**
アーモンドブラウニー・チョコレートアイスクリーム

 **Dekopon Tart & Jelly - Caramel Ice Cream**
デコポンのタルトとジュレ・キャラメルアイスクリーム

 **Green Tea Cheesecake - Milk Ice Cream**
抹茶チーズケーキ・ミルクアイスクリーム

  **Seasonal Fruits Plate**
季節のフルーツプレート

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

 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. *The menu is subject to change depending on seasons. *When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。季節やタイミングによりメニュー内容を変更いたします。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。

DINING COURSE MENU

SIGNATURE

16,000 yen

COLD APPETIZER

Seared Scallops - Myoga Salad - Canola Flower
ホタテの炙り・茗荷サラダ・菜の花

HOT APPETIZER

Sweetbread - Beets - Soy Sauce Foam
仔牛の胸腺・ビーツ・醤油フォーム

FISH

Roasted Spanish Mackerel
Chicory - Pomelo & Brown Butter
鯖のロースト・菊苣菜・文旦&焦がしバター

MEAT

Grilled Australian Beef Tenderloin
Romesco Purée - Red Wine Sauce
オーストラリア産 ビーフテンダーロインのグリル
ロメスコピューレ・赤ワインソース

DESSERT

Kito Yuzu & Strawberry Parfait
木頭柚子とイチゴのパルフェ

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

BROADWAY

18,000 yen

AMUSE

Amuse of the Day
本日のアミューズ

APPETIZERS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ

Today's Carpaccio
本日のカルパッチョ

Seared Scallops - Myoga Salad - Canola Flower
ホタテの炙り・茗荷サラダ・菜の花

Beef Halami - Butter Cabbage - Mixed Leaves
Soy Sauce Foam
牛ハラミ・バターキャベツ・ミックスリーフ・醤油フォーム

Seasonal Local Vegetables
季節の国産野菜

Dressings & Toppings

Please select one of each from below
下記よりそれぞれ一品お選びください

Dressings

Soy Koji Dressing
醤油麹ドレッシング

Ranch Dressing
ランチドレッシング

Lemon Dressing
レモンドレッシング

Toppings

Grilled Vegetables
グリル野菜

Steamed Chicken Breast
鶏胸肉の低温調理

Garlic Prawn
ガーリックブラウン

SOUP

Soup of the Day
本日のスープ

SEAFOOD

Half Grilled Canadian Lobster (Full +4,500)
カナダ産 ロブスターのグリル

MAINS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Australian Beef Tenderloin 200G
オーストラリア産 ビーフテンダーロイン 200G

A5 Wagyu Tenderloin 100G
A5 和牛テンダーロイン 100G

SIDES & SAUCES

Please select one each from below
下記よりそれぞれ一品お選び下さい

Sides

Mashed Potato
マッシュポテト

Sautéed Mushrooms
マッシュルームのソテー

Creamed Spinach
クリームスピナッチ

Roasted Onion
ローストオニオン

Roasted Cauliflower
ローストカリフラワー

Sauces

Red Wine Sauce
レッドワインソース

Peppercorn Sauce
ペッパーコーンソース

Wasabi Soy Sauce
山葵醤油

DESSERTS

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

Strawberry & White Chocolate Millefeuille
Pistachio Ice Cream
イチゴとホワイトチョコレートのミルフィーユ仕立て
ピスタチオアイスクリーム

Almond Brownie - Chocolate Ice Cream
アーモンドブラウニー・チョコレートアイスクリーム

Dekopon Tart & Jelly - Caramel Ice Cream
デコポンのタルトとジュレ・キャラメルアイスクリーム

Green Tea Cheesecake - Milk Ice Cream
抹茶チーズケーキ・ミルクアイスクリーム

Seasonal Fruits Plate
季節のフルーツプレート

Coffee or Tea Selection コーヒー or ティーセレクション

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. *The menu is subject to change depending on seasons. *When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。季節やタイミングによりメニュー内容を変更いたします。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。