



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

6,000 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 Lunch Course
アラカルト ランチコース追加料金

District Caesar Salad 2,400 yen
ディストリクト シーザーサラダ

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

Toppings: トッピング

Grilled Daisen Chicken 大山鶏のグリル 3,800 yen 2,000 yen

Canadian Lobster カナダ産 ロブスター 5,400 yen Half 3,600 yen

Smoked Salmon スモークサーモン 3,000 yen 1,200 yen

Tokyo Burrata - Osmic Tomato 4,500 yen 2,000 yen
東京ブルラータ・オスミットマト

Today's Carpaccio - Citrus - Garden Herbs 2,800 yen
本日のカルパッチョ・柑橘・ガーデンハーブ

Grilled Assorted Vegetables - Garlic Balsamic Oil 2,400 yen
グリル野菜の盛り合わせ・ガーリックバルサミコオイル

Beef Harami - Butter Cabbage - Mixed Leaves - Soy Sauce Foam 2,800 yen
牛ハラミ・バターキャベツ・ミックスリーフ・醤油フォーム

Seared Scallops - Myoga Salad - Canola Flower 3,000 yen 500 yen
ホタテの炙り・茗荷サラダ・菜の花

Soup of the Day 2,000 yen
本日のスープ

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 - Poached Egg - Avocado Purée - Parmesan Cheese アボカドトースト・サワードウ・ポーチドエッグ・アボカドピューレ・パルメザンチーズ	2,800 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	4,000 yen	
 French Toast - Strawberry Compote - Vanilla Ice Cream フレンチトースト・ストロベリーコンポート・バニラアイスクリーム	2,800 yen	
Crab Omelette - Grilled Sausage - Bacon - Roasted Tomato クラブオムレツ・ソーセージのグリル・ベーコン・トマトのロースト	3,500 yen	
  Cauliflower Steak - Roasted Avocado - Romesco Purée - Hazelnut Sauce カリフラワーステーキ・ローストアボカド・ロメスコピューレ・ヘーゼルナッツソース	2,800 yen	
Pasta of the Day 本日のパスタ	2,800 yen	
Grilled Salt Koji Daisen Chicken - Confit Shallot - Miso Glaze 塩麹でマリネした大山鶏のグリル・葱のコンフィ・味噌グレイズ	4,000 yen	
Teppan Grilled Salmon - Clam Chowder - Black Garlic Paste サーモンの鉄板グリル・クラムチャウダー・ブラックガーリックペースト	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	
Beef Hamburg Steak - Mushroom Sauce - Semi Dried Tomato - Red Wine Cheese Fondue ビーフハンバーグステーキ・マッシュルームソース・セミドライトマト・レッドワインチーズフォンデュ	80g 4,500 / 120g 5,000 yen	
Grilled Australian Beef Sirloin - Seasonal Vegetables & Baguette Gratin - Horseradish Sauce オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・季節の野菜&バゲットのグラタン・ホースラディッシュソース	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	11,000 yen	7,000 yen
Prime Rib Eye 200G プライムリブアイ	10,000 yen	6,000 yen
A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G A5 和牛テンダーロイン	13,000 yen	9,000 yen

DESSERTS

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	2,000 yen	
 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	2,000 yen	
 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	2,000 yen	
 Green Tea Cheesecake - Milk Ice Cream 抹茶チーズケーキ・ミルクアイスクリーム	2,000 yen	
  Seasonal Fruits Plate 季節のフルーツプレート	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。