



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Courses

Amuse + Appetizer + Pasta + Main
Petit Fours + Ciabatta
Kimpton Strawberry Chic Afternoon Tea
Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+パスタ+メイン
プティフル+チャバタ
キンプトン・ストロベリー CHIC アフタヌーンティー
コーヒーまたはティーセレクション

4 Courses

Appetizer + Soup + Main + Ciabatta
Kimpton Strawberry Chic Afternoon Tea
Coffee or Tea Selection

前菜+スープ+メイン+チャバタ
キンプトン・ストロベリー CHIC アフタヌーンティー
コーヒーまたはティーセレクション

APPETIZERS

Supplement
追加料金

District Caesar Salad
ディストリクト シーザーサラダ

 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
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


Canadian Lobster カナダ産 ロブスター

Smoked Salmon スモークサーモン

2,000 yen

Half 3,600 yen

1,200 yen

 Tokyo Burrata - Osmic Tomato
東京ブルラータ・オスミットマト

2,000 yen

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

  Grilled Assorted Vegetables - Garlic Balsamic Oil
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
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
ホタテの炙り・茗荷サラダ・菜の花

500 yen

Soup of the Day
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

Supplement
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

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

 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

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

  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

Pasta of the Day
本日のパスタ

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

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

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

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

Grilled Australian Beef Sirloin - Seasonal Vegetables & Baguette Gratin - Horseradish Sauce 1,000 yen
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

BEEF UPGRADE


Australian Black Angus Beef Tenderloin 200G 7,000 yen
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


Prime Rib Eye 200G 6,000 yen
プライムリブアイ

A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G 9,000 yen
A5 和牛テンダーロイン

DESSERT - Kimpton Strawberry Chic Afternoon Tea

 Pearl Manhattan
パール マンハッタン

 Arôme Pistache
アローム ピ스타シュー

 Strawberry Couture
ストロベリー クチュール

Orange Veil
オレンジ ヴェール

 Chocolat broche
ショコラ ブローチ

Citrus Chapeau
シトラス シャポー

Chocolate Vanity
チョコレート ヴァニティ

 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。