



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LUNCH

6 Course

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

7,300 yen

4 Course

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

6,300 yen

3 Course

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

5,300 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
ディストリクト シーザーサラダ

2,400 yen

Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
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

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
東京ブルラータ・オスミットマト

4,500 yen

2,000 yen

Seared Bluefin Tuna - Arugula - Salted Red Paprika Purée
本マグロの炙り・ルッコラ・塩漬け赤パプリカピューレ

2,800 yen

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

2,400 yen

Grilled Beef Halami - Leeks Confit - Almond & Parmesan Sauce
牛ハラミのグリル・洋葱のコンフィ・アーモンド&パルメザンチーズソース

2,800 yen

Grilled Prawn - Myoga Salad - Osmic Tomato & Yuzu Salsa
海老のグリル・茗荷サラダ・オスミットマト&柚子サルサ

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 - 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 - Dark Cherry Compote - Vanilla Ice Cream フレンチトースト・ダークチェリーコンポート・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	
	T Teppan Grilled Snapper - Pan Fried Spring Vegetables - Butter Sauce 真鯛の鉄板グリル・春野菜のソテー・ブールブランソース	4,000 yen	
	Grilled Daisen Chicken - Sansho Spicy Sauce - Salted Lemon 大山鶏のグリル・山椒スパイスソース・塩レモン	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 - Baked Avocado - Kale & Poached Egg - Red Wine Sauce オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・バイクドアボカド・ケール&ポーチドエッグ・赤ワインソース	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

	Chocolate Pudding チョコレートプディング	1,800 yen	
	Amanatsu Blanc-Manger 甘夏ブランマンジェ	1,200 yen	
	Cheese Soufflé Roll チーズスフレロール	1,500 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。