



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Courses

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

前菜+スープ+メイン+チャバタ
キンプトン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

2,000 yen

Canadian Lobster カナダ産 ロブスター

Half 3,600 yen

Smoked Salmon スモークサーモン

1,200 yen

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

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

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

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

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

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

 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 - 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

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

 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

 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

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 - 80g/120g
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 - Baked Avocado - Kale & Poached Egg - Red Wine Sauce 1,000 yen
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

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 Afternoon Tea

 Muffin with Strawberry Jam, Blueberry Jam & Honey
マフィン with ストロベリージャム・ブルーベリージャム&ハニー

 Art Work Macaron
アートワークマカロン

 Ruby Chocolate Brownie
ルビーチョコレートブラウニー

 Raspberry Coconut Cake
ラズベリーココナッツケーキ

Lemon Marshmallow Tart
レモンマシュマロタルト

  Acai Bowl
アサイーボウル

 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。