



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

## PREMIUM LUNCH

### 6 Course

Amuse + Appetizer + Pasta + Main

Petit Fours + Ciabatta

Tropical Forest Afternoon Tea

Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+パスタ+メイン

プティフール+チャバタ

トロピカルフォレスト 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 Course

Appetizer + Soup + Main + Ciabatta

Tropical Forest Afternoon Tea

Coffee or Tea Selection

前菜+スープ+メイン+チャバタ

トロピカルフォレスト 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

 Amberjack Carpaccio - Mango Salsa - Lime  
カンパチのカルパッチョ・マンゴーサルサ・ライム

 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

 Seared Scallops - Summer Vegetables - Lemon Butter Sauce  
ホタテの炙り・夏野菜・レモンバターソース

 Grilled Beef Heart - Herbs de Provence - Aligot - Salted Red Paprika Purée  
牛ハツのグリル・エルブ ド プロヴァンス・アリゴ・塩漬け赤パプリカピューレ

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

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 - Butter Sautéed Colinky - Green Paprika Sauce  
真鯛の鉄板グリル・コリンキーのバターソテー・緑パプリカソース

 Grilled Daisen Chicken - Jambalaya - Green Chili & Tomato Salsa  
大山鶏のグリル・ジャンバラヤ・グリーンチリ&トマトサルサ

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 - Potato Gratin & Ratatouille - 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・ポテトグラタン&ラタトゥイユ・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 ブラックアンガ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 - Tropical Forest Afternoon Tea

 Forest Cheesecake  
フォレストチーズケーキ

Passion Pineapple  
パッションパイナップル

 Mushrooms  
マッシュルーム

 Mango Financier  
マンゴーフナンシエ

 Nature Aquarium  
ネイチャーアクアリウム

Chocolate Roll  
チョコレートロール

Mango Coconut  
マンゴーココナッツ

 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。