

# DINNER COURSES

## 4 COURSE

11,000 yen

Amuse + Appetizer + Soup  
Main + Dessert  
Bread & Butter  
Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+スープ  
メイン+デザート  
パン&バター  
コーヒーまたはティーセレクション

## 5 COURSE

13,500 yen

Amuse + Appetizer + Soup  
Seafood+ Main + Dessert  
Bread & Butter  
Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+スープ  
魚料理+メイン+デザート  
パン&バター  
コーヒーまたはティーセレクション

## LOBSTER & TENDERLOIN COURSE

18,000 yen

Amuse + Appetizer + Soup  
Lobster + Tenderloin + Dessert  
Bread & Butter  
Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+スープ  
ロブスター+テンダーロイン+デザート  
パン&バター  
コーヒーまたはティーセレクション

# À LA CARTE

## APPETIZERS



À La Carte  
アラカルト

-  Tokyo Mozzarella - Fruit Tomato 東京モッツァレラ・フルーツトマト 2,500 yen  
 + Change to Tokyo Burrata ブッラータへ変更 ..... + 2,000 yen
- District Caesar Salad ディストリクト シーザーサラダ 2,400 yen
- Yellowtail Salad - Myoga - Umami Dressing 鰯のサラダ仕立て・茗荷・旨みドレッシング 2,800 yen
-  Grilled Angel Prawn - Marinated Mushrooms - Celeriac Puree - Shungiku 天使海老のグリル・茸のマリネ・根セロリピューレ・春菊 2,800 yen
-  Braised Beef Tripe - Scamorza Cheese - Mint - Lemon ビーフトリッパの煮込み・スカモルツァチーズ・ミント・レモン 2,800 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 + 2,000 yen  
Canadian Lobster カナダ産 ロブスター \*Half ハーフ + 3,600 yen  
Smoked Salmon スモークサーモン + 1,200 yen

## SOUP

-   Soup of the Day 本日のスープ 2,000 yen

## SEAFOOD




-  Grilled Today's Fish 120G (Course 60G) 本日の魚のグリル 120G (コース 60G) 4,000 yen
-  Grilled Canadian Lobster - Full カナダ産 ロブスターのグリル - フル 12,000 yen  
+ Course Supplement コース追加料金 \*Half ハーフ + 2,000 yen

## MAINS

-  Roast Beef 200G ローストビーフ 200G 5,500 yen
-  Australian Beef Sirloin 200G オーストラリア産 ビーフサーロイン 200G 5,500 yen
-  Australian Beef Tenderloin 200G オーストラリア産 ビーフテンダーロイン 200G 12,000 yen  
+ Course Supplement コース追加料金 + 1,500 yen
-  A5 Wagyu Tenderloin 100G A5 和牛テンダーロイン 100G 15,000 yen  
+ Course Supplement コース追加料金 + 3,500 yen










## SAUCES

Please select one of your choice  
ソースを1種類お選びください

-  Red Wine Sauce レッドワインソース
-  Pepper Corn Sauce ペッパーコーンソース
-  Wasabi Soy Sauce 山葵醤油

## SIDE PIECES

Please select one from below  
下記より一品お選び下さい

-  Mashed Potato マッシュポテト 1,200 yen
-   Sautéed Mushrooms マッシュルームのソテー 1,200 yen
-   Creamed Spinach クリームスピナッチ 1,200 yen
-   Roasted Onion ローストオニオン 1,200 yen
-   Roasted Cauliflower ローストカリフラワー 1,200 yen

À La Carte  
アラカルト

## DESSERTS

À La Carte  
アラカルト

-  Fondant Chocolat - Milk Ice Cream フォンダンショコラ・ミルクアイスクリーム 2,000 yen
- Kogyoku Tarte Tatin - Fromage Blanc Espuma 紅玉のタルトタタン・フロマージュブランエスパーマ 2,000 yen
- Pistachio Bavaois - Kinkan Confit ビスタチオのパバロア・金柑のコンフィ 2,000 yen
-  Yuzu Opera - Hojicha Ice Cream 柚子オペラ・ほうじ茶アイスクリーム 2,000 yen
-   Seasonal Fruits Plate 季節のフルーツプレート 2,000 yen

## COFFEE / TEA

- Kimpton Blend キンプトンブレンド 900 yen
- Iced Coffee アイスコーヒー 900 yen
- Café Latte Hot / Iced カフェラテ ホット/アイス 1,000 yen
- Cappuccino カプチーノ 1,000 yen
- Darjeeling ダージリン 1,000 yen
- Earl Grey Special Hot / Iced アールグレイスペシャル ホット/アイス 1,000 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. \*The menu is subject to change depending on seasons. \*When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.  
表記料金は、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。季節やタイミングによりメニュー内容を変更いたします。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。