



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 + チャパタ  
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 + チャパタ  
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  
チャパタ  
コーヒーまたはティーセレクション

5,300 yen

## APPETIZERS

	A la Carte アラカルト	Lunch Course Supplement 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 - Fruit Tomato 東京ブルラータ・フルーツマト	4,500 yen	2,000 yen
Yellowtail Salad - Myoga - Umami Dressing 鱈のサラダ仕立て・茗荷・旨みドレッシング	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 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 ビーフトリップの煮込み・スカモルツァチーズ・ミント・レモン	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	
	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	
	Teppan Grilled Salmon - Marinated Eggplant - Mixed Herbs - Brown Butter Sauce サーモンの鉄板グリル・茄子のマリネ・ミックスハーブ・ブラウンバターソース	4,000 yen	
	Grilled Daisen Chicken - Honey & Spice Glaze - Piperade - Four Spice Sauce 大山鶏のグリル・蜂蜜&スパイスグレイズ・ピペラード・キャトルエビスソース	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 - Crushed Kita Akari Potatoes - Mushroom & Tarragon Sauce オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・きたあかりのクラッシュポテト・茸&タラゴンソース	5,500 yen	1,000 yen
<b>BEEF UPGRADE</b>			
	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	12,000 yen	7,000 yen
	Prime Rib Eye 200G プライムリブアイ	10,000 yen	5,000 yen
	A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G A5 和牛テンダーロイン	15,000 yen	10,000 yen

## DESSERTS

	Japanese Chestnut Mont Blanc - Cassis Sauce 和栗モンブラン・カシスソース	1,800 yen	
	Pear Clafoutis 洋梨クラフティ	1,500 yen	
	Anno imo Cheesecake 安納芋チーズケーキ	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。