DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LUNCH

6 Course	4 Course	3 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 + プティフール + チャバタ コーヒーまたはティーセレクション 8,300 yen	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 7,300 yen	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 6,300 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	1,000 yen
Canadian Lobster　カナダ産 ロブスター	5,400 yen	Half 2,600 yen
Smoked Salmon　スモークサーモン	3,000 yen	500 yen
Tokyo Burrata - Fruit Tomato 東京ブッラータ・フルーツトマト	4,500 yen	1,000 yen
Marinated Bluefin Tuna & Yellowtail - Assorted Vegetables - Christmas Wreath Style 本マグロ＆鰤のマリネ・彩野菜・クリスマスリース仕立て	3,200 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 Squid - Butter Sautéed Fennel - Butter Sauce 烏賊のグリル・フェンネルのバターソテー・ブールブランソース	3,200 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	
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、お体にあ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
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 Grouper - Roasted Turnip - Celeriac Purée - Risotto ハタの鉄板グリル・蕪のロースト・根セロリピューレ・リゾット	4,000 yen	
Porchetta - Roasted Chinese Cabbage - Mushroom Mashed Potatoes - Green Peppercorn Sauce ポルケッタ・白菜のロースト・茸とマッシュポテト・グリーンペッパーコーンソース	4,000 yen	
Beef Burger - 100% Beef Patty - Fried Egg - Lettuce - BBQ Sauce - Cheddar Cheese ビーフバーガー・100% ビーフパティー・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	

BEEF UPGRADE

Australian Black Angus Beef Tenderloin 200G 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	11,000 yen	6,000 yen
Prime Rib Eye 200G プライムリブアイ	10,000 yen	7,000 yen
A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G A5 和牛テンダーロイン	13,000 yen	8,000 yen

DESSERTS

Pistachio & White Chocolate Mousse - Lime Ice Cream ピスタチオ & ホワイトチョコレートムース・ライムアイスクリーム	2,000 yen
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
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、お体にあ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。