DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Course

Amuse + Appetizer + Pasta + Main
Petit Fours + Ciabatta
Christmas Afternoon Tea “Santa’s Workshop”
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
クリスマスアフタヌーンティー “Santa’s Workshop”
コーヒーまたはティーセレクション

4 Course

Appetizer + Soup + Main + Ciabatta
Christmas Afternoon Tea “Santa’s Workshop”
Coffee or Tea Selection

前菜＋スープ＋メイン＋チャバタ
クリスマスアフタヌーンティー “Santa’s Workshop”
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	1,000 yen
Canadian Lobster　カナダ産 ロブスター	Half 2,600 yen
Smoked Salmon　スモークサーモン	500 yen
Tokyo Burrata - Fruit Tomato 東京ブッラータ・フルーツトマト	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	
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 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	
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	
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。

Supplement
追加料金

MAINS

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 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

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

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

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

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

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

DESSERT - Christmas Afternoon Tea “Santa’s Workshop”

Opera
オペラ

Mixed Berry Tart
ミックスベリータルト

Vanilla Macaron
バニラマカロン

Yogurt & Rose Jelly
ヨーグルト&ローズジュレ

Pistachio Mousse
ピスタチオムース

Layered Chocolate
レイヤードショコラ

White Chocolate Strawberry
ホワイトチョコストロベリー

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。