

MENU

All courses are served with bread and homemade soy koji butter, coffee or tea

すべてのコースには、パンと自家製醤油こうじバター、コーヒーまたは紅茶が付きます

THE SHINJUKU STEAKHOUSE RITUAL

新宿ステーキハウス・リチュアル

22,000 yen / pers (for two)

2名様より

Kick off with a welcome martini, savor a tableside Caesar salad, indulge in a perfectly grilled T-bone steak, and enjoy unlimited French fries.

A modern steakhouse experience, reimagined for the heart of Shinjuku's vibrant lifestyle.

*Welcome martini can be changed to other cocktails

ウェルカムマティーニから始まり、テーブルサイドで仕上げるシーザーサラダ、完璧な焼き加減のTボーンステーキ、そしてフレンチフライはお好きなだけ。

新宿の中心で楽しむ、モダンなステーキハウス体験。

*ウェルカムマティーニは他のカクテルもお選びいただけます。

6 COURSE 17,000 yen

Amuse • Appetizer • Bisque • Fish • Meat • Dessert

アミューズ+前菜+ビスク+魚料理+肉料理+デザート

5 COURSE 13,500 yen

Amuse • Appetizer • Bisque • Fish or Meat • Dessert

アミューズ+前菜+ビスク+魚料理 or 肉料理+デザート



APPETIZERS

À La Carte

アラカルト

- Our Famous Jumbo Shrimp "Shot", Served With Wasabi Aioli (2pcs)
当店名物 ジャンボシュリンプの「ショット」・わさびアイオリ添え 3,200 yen
- Red Shrimp Carpaccio - Umami Dressing - Kujo Negi
赤エビカルパッチョ・旨味ドレッシング・九条ネギ 4,000 yen
- Bluefin Tuna & Broccoli Tartare
Fermented Soybean Dressing - Truffle Mayonnaise
本マグロとブロッコリーのタルタル
発酵大豆ドレッシング (タオチオ)・トリュフマヨネーズ 4,000 yen
-  Grilled Octopus - Ravigote - Celeriac Purée
真蛸のグリル・ラビゴットソース・根セロリのピューレ 4,000 yen
- District's Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ 2,400 yen
-  Seasonal Vegetable Salad - Stracciatella - Moroccan Organic Olive Oil
季節野菜のサラダ・ストラッチャテッラ・モロッコ産オーガニックオリーブオイル 2,800 yen

FISH

-  Grilled Today's Fish 120G (Course 60G)
本日の魚のグリル 120G (コース 60G) 3,500 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 + 1,600 yen

PREPARATION STYLE

Please choose your preferred preparation style
お好みの調理方法をお選びください

Simply Grilled シンプルグリル

Bourbon Flambéed バーボンフランベ + 1,500 yen

Smoked スモーク + 800 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。

SOUP

À La Carte
アラカルト

Our Homemade Bisque - Saffron Aioli - Bruschetta
当店自家製ビスク・サフランアイオリ・ブルスケッタ

2,200 yen

JAPANESE BEEF・WAGYU

Grilled & Straw Smoked with Herbs
薬とハーブで香り豊かにグリル&スモーク

- 🍴 Japanese Beef Top Sirloin Butt - Chiba Prefecture 300G (Course 150G) 5,000 yen
千葉県産 牛ランイチ 300G (コース 150G)
- 🍴 Japanese Beef Sirloin - Chiba Prefecture 300G 9,000 yen
千葉県産 牛サーロイン 300G
+ Course Supplement コース追加料金 *150G + 1,000 yen
- 🍴 Japanese Beef Tenderloin - Chiba Prefecture 300G 20,000 yen
千葉県産 牛テンダーロイン 300G
+ Course Supplement コース追加料金 *150G + 4,000 yen
- 🍴 Kuroge Wagyu Sirloin - Miyazaki Prefecture 300G 20,000 yen
宮崎県産 黒毛和牛サーロイン 300G
+ Course Supplement コース追加料金 *150G + 4,000 yen
- 🍴 Kuroge Wagyu Tenderloin - Miyazaki Prefecture 300G 32,000 yen
宮崎県産 黒毛和牛テンダーロイン 300G
+ Course Supplement コース追加料金 *150G + 10,000 yen

OTHER MEATS

- 🍴 Grilled Matsuzaka Pork Loin - Mie Prefecture 300G (Course 150G) 4,000 yen
三重県産 松坂ポークロースのグリル 300G (コース 150G)
- 🍴 Australian Grilled Lamb Chops 6,500 yen
オーストラリア産 ラムチョップのグリル
- 🍴 US Prime Beef L-Bone Steak 700G 25,000 yen
アメリカ産 プライムビーフLボーンステーキ 700G

À La Carte Only
アラカルト限定

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
- 🍴 Kujo Negi Salsa 九条サルサ
- 🍴 Pepper Corn Sauce ペッパーコーンソース
- 🍴 Cowboy Butter カウボーイバター
- 🍴 Wasabi Soy Sauce 山葵醤油
- 🍴 White Miso & Yuzu Kosho Sauce 白みそ&柚子胡椒ソース

SIDE DISHES

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

- Mac & Cheese - Carbonara Style マック&チーズ・カルボナーラ風 2,400 yen
- 🍴 Mashed Potatoes マッシュポテト 2,000 yen
- 🍴 Grilled Greens 緑野菜のグリル 2,000 yen
- 🍴 Oven Baked Potato - Sour Cream オープンベイクドポテト・サワークリーム 1,800 yen
- 🍴 Roasted Cauliflower - Fonduta ローストカリフラワー・フォンドゥータチーズ 1,800 yen
- 🍴 French Fries フレンチフライ 1,600 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。

DESSERTS

	À La Carte アラカルト
 Baked Alaska ベイクドアラスカ	2,000 yen
 Fudge Brownie Sundae ファッジブラウニーサンデー	2,000 yen
 Banana Foster バナナフォスター	2,000 yen
 Apple Cobbler アップルコブラー	2,000 yen
 Bread Pudding ブレッドプディング	2,000 yen

DISTRICT SIGNATURE DESSERT COCKTAIL

Tiramisu Espresso Martini ティラミス・エスプレッソ・マティーニ Vodka - Espresso - Mascarpone - Coffee Liqueur - Amaretto Baileys - Pernod - Sugar - Cocoa ウォッカ・エスプレッソ・マスカルポーネ・コーヒーリキュール・アマレット ベイリース・ペルノ・シュガー・ココア	2,300 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 ダーズリン	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.
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。