



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
コーヒーまたは紅茶

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
コーヒーまたは紅茶

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
コーヒーまたは紅茶

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
Bluefin Tuna & Broccoli Tartare - Fermented Soy Dressing - Truffle Mayonnaise 本マグロ & ブロッコリータルタル・タオチオドレッシング・トリュフマヨネーズ	4,000 yen	500 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 Octopus - Ravigote - Celeriac Paste 真蛸のグリル・ラビゴット・根セロリペースト	4,000 yen	500 yen
Arancini - Sriracha Aioli アランチーニ・シラチャーアイオリ	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	
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 Sea Bream - Seaweed Butter Sauce - Mussels 真鯛の鉄板グリル・海藻バター・ムール貝	4,000 yen	
 Grilled Matsusaka Pork Loin - Roasted Onion - Sauteed Cabbage - Ginger Garlic Sauce 松阪ポークロースのグリル・ローストオニオン・キャベツのソテー・ジンジャーガーリックソース	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	

JAPANESE BEEF・WAGYU UPGRADE

Grilled Japanese Beef Top Sirloin Butt from Chiba Prefecture Green Vegetables - Mashed Potato - Red Wine Sauce 千葉県産 牛ランイチのグリル・緑野菜・マッシュポテト・赤ワインソース	5,500 yen	1,000 yen
Kuroge Wagyu Sirloin - Miyazaki Prefecture 150G 宮崎県産 黒毛和牛サーロイン	10,000 yen	6,000 yen
Kuroge Wagyu Beef Tenderloin - Miyazaki Prefecture 150G 宮崎県産 黒毛和牛テンダーロイン	16,000 yen	12,000 yen

DESSERTS

 Raisin Cheesecake レーズンチーズケーキ	1,500 yen	
Caramel S'mores Tart キャラメルスモアタルト	1,500 yen	
 Berry Pie ベリーパイ	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。