



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Course

Amuse + Appetizer + Pasta + Main
Petit Fours + Ciabatta
Mango Afternoon Tea
Coffee or Tea

アミューズ+前菜+パスタ+メイン
プティフル+チャバタ
マンゴー アフタヌーンティー
コーヒーまたは紅茶

4 Course

Appetizer + Soup + Main + Ciabatta
Mango Afternoon Tea
Coffee or Tea

前菜+スープ+メイン+チャバタ
マンゴー アフタヌーンティー
コーヒーまたは紅茶

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


Canadian Lobster カナダ産 ロブスター

Smoked Salmon スモークサーモン

2,000 yen

Half 3,600 yen

1,200 yen

 Tokyo Burrata - Fruit Tomato
東京ブルラータ・フルーツトマト

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

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

 Grilled Octopus - Ravigote - Celeriac Paste
真蛸のグリル・ラビゴット・根セロリペースト

500 yen

Arancini - Sriracha Aioli
アランチーニ・シラチャーアイオリ

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.

表記料金は、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


 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

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 Sea Bream - Seaweed Butter Sauce - Mussels
真鯛の鉄板グリル・海藻バター・ムール貝

 Grilled Matsusaka Pork Loin - Roasted Onion - Sautéed 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

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

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

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 1,000 yen

Kuroge Wagyu Sirloin - Miyazaki Prefecture 150G
宮崎県産 黒毛和牛サーロイン 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 12,000 yen

DESSERT - Mango Afternoon Tea

 Mango Shortcake
マンゴーショートケーキ


 Mango Mint Tart
マンゴーミントタルト

 Mango Olive Mousse
マンゴーオリーブムース

Mango Fromage
マンゴーフロマージュ

 Mango Coconut Pound Cake
マンゴーココナッツパウンドケーキ

Passion Mango Mousse
パッションマンゴームース

 Mango Flower Jelly
マンゴーフラワーゼリー

 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。