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 コーヒーまたは紅茶 7,300 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 コーヒーまたは紅茶 6,300 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 東京ブッラータ・フルーツトマト	4,500 yen	2,000 yen
Japanese Style Beef Tartare - Dried Baby Sardines - Truffle Mayonnaise 牛肉のタルタル・ちりめんじゃこ・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	
Squid & Artichoke Fritters - Jalapeno Aioli スルメ烏賊とアーティチョークのフリット・ハラペーニョアイオリ	2,800 yen	
King Crab Cakes - Prosciutto - Sriracha Aioli タラバ蟹のクラブケーキ・プロシュート・シラチャーアイオリ	5,400 yen	500 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
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 - Corn Risotto - Grilled Summer Vegetables Roasted Red Paprika Purée & White Miso Sauce 真鯛の鉄板グリル・コーンリゾット・夏野菜グリル・ロースト赤パプリカピューレ＆西京味噌ソース	4,000 yen	
Grilled Matsusaka Pork Loin - Cabbage Étuvée - Caramelized Apples - Apple Based Sauce 松阪ポークロースのグリル・キャベツのエチュベ・林檎のキャラメリゼ・アップルベースドソース	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	

JAPANESE BEEF・WAGYU UPGRADE

Grilled Chiba Prefecture Beef Top Sirloin Butt Confit Shallots - Grilled Figs - Mashed Potatoes - Red Wine Sauce 千葉県産牛ランイチのグリル・エシャロットコンフィ・グリル無花果・マッシュポテト・レッドワインソース	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

Citrus Mousse - Almond Milk Cream シトラスムース・アーモンドミルククリーム	1,500 yen
Mango Pudding - Coconut Ice Cream マンゴープリン・ココナッツアイスクリーム	1,500 yen
Shine Muscat Mille-Feuille シャインマスカットのミルフィーユ	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。