LOUNGE MENU

TO GET YOU STARTED

Our Famous Jumbo Shrimp "Shot", Served With Wasabi Aioli
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
1,600 yen

ROYAL CAVIAR CLUB

Caviar & Company
17,000 yen

A Whole 50g Tin Of Caviar Served With Warm Mini Pancakes,
Cool Sour Cream, Fresh Chives And Chopped Salmon.
To Be Shared (Or Not - We Won't Judge).
オシェトラキャビア 50g 丸ごと1缶
温かいミニパンケーキ・冷たいサワークリーム・フレッシュチャイブ・刻みサーモン添え

Little Luxury
3,500 yen

The One-Bite Caviar Slider (10 g Oscietra Caviar - Sour Cream - Mini Bun)
ひと口キャビアスライダー（オシェトラキャビア10g・サワークリーム・ミニバンズ）

BURGERS, SANDO, WRAPS

District's Lobster Roll 5,000 yen
ディストリクト ロブスターロール
Lobster - Shrimp - Mustard Greens - American Sauce
ロブスター・海老・わさび菜・アメリケーヌソース

District's Smash Burger 4,000 yen
ディストリクト スマッシュバーガー
Bun - Japanese Beef Mince - Cheddar Cheese - Tomato - Lettuce - BBQ Sauce
バンズ・国産牛ミンチ・チェダーチーズ・トマト・レタス・BBQソース

Beef Tongue Katsu-Sando (2pcs) 4,500 yen
牛タンカツサンド（2ピース）
Brioche - Beef Tongue - Lettuce - Tonkatsu Sauce - Takana Pickles
ブリオッシュ・牛タン・レタス・とんかつソース・高菜

Grilled Cheese & Beef Pastrami Sandwich 2,400 yen
グリルドチーズ＆ビーフパストラミサンドイッチ
Sourdough Bread - Gouda Cheese - Mozzarella Cheese - Monterey Jack Cheese - Beef Pastrami
サワードウブレッド・ゴーダチーズ・モッツァレラチーズ・モントレージャックチーズ・ビーフパストラミ

Quesadilla - Guacamole - Chunky Salsa 2,000 yen
ケサディーヤ・ワカモレ・チャンキーサルサ
Tortilla, Bean Ragù - Ground Beef - Avocado - Cheddar Cheese
トルティーヤ・豆の煮込み・牛ひき肉・アボカド・チェダーチーズ

Crispy Fried Shiba Shrimp - Sriracha Aioli 1,800 yen
芝海老のフリット・シラチャーアイオリ
Crispy Fried Shiba Shrimp - Cut Lemon - Sriracha Aioli
芝海老のフリット・カットレモン・シラチャーアイオリ

TACOS

Choose 2 ／ 2種お選びください　2,800 yen

Chicken Tacos
チキンタコス
Fried Chicken - Buffalo Sauce - Sour Cream - White Celery - Red Onion
フライドチキン・バッファローソース・サワークリーム・ホワイトセロリ・レッドオニオン

Shrimp Kataifi Tacos
エビカダイフタコス
Shrimp Kataifi - Romaine Lettuce - Zucchini - Green Goddess Sauce
海老のカダイフ・ロメインレタス・ズッキーニ・グリーンゴッデスソース

Pulled Pork Tacos
プルドポークタコス
Pulled Pork - Purple Cabbage - Sliced Tomato - Pineapple - Jalapeño
プルドポーク・紫キャベツ・トマトスライス・パイナップル・ハラペーニョ

Beef Skirt Steak Tacos
牛ハラミタコス
Beef Skirt Steak - Sautéed Onions - Camembert Cheese - Mixed Herbs - Kujo Green Onion Salsa
牛ハラミ・ソテーオニオン・カマンベールチーズ・ミックスハーブ・九条ネギサルサ

Vegetarian Tacos
ベジタリアンタコス
Guacamole - Bean Stew - Lettuce - Parmesan Cheese
ワカモレ・豆の煮込み・レタス・パルメザンチーズ

LOCAL TOUCH

Pork Katsudon 3,200 yen
ポーク カツ丼
Rice - Pork Katsu - Onion - Egg - Kujo Negi Salsa
ご飯・ポークカツ・玉ねぎ・卵・九条葱サルサ

Chicken Karaage - Homemade Tartare Sauce 2,800 yen
チキンから揚げ・自家製タルタルソース
Chicken - Mixed Leaves - Homemade Tartar Sauce
チキン・ミックスリーフ・自家製タルタルソース

DIPS

Moroccan Olive Oil Bread Dip 2,400 yen
モロッコ産 オリーブオイル ブレッドディップ
Balsamico - Roasted Garlic - Olives - Anchovies - Capers - Parsley - Parmesan Cheese
バルサミコ・ローストガーリック・オリーブ・アンチョビ・ケッパー・パセリ・パルメザンチーズ

Hummus & Grain Mix 2,000 yen
フムス＆グレインズミックス
Romesco Sauce - Micro Parsley
ロメスコソース・マイクロパセリ

Avocado Dip 2,400 yen
アボカドディップ
Roasted Hazelnuts - Mixed Herbs
ローストヘーゼルナッツ・ミックスハーブ

FRESHNESS

Smoked Salmon Platter 2,800 yen
スモークサーモンプラッター
Smoked Salmon - Semidried Tomato - Sour Cream - Lemon - Fresh Herbs
スモークサーモン・セミドライトマト・サワークリーム・レモン・フレッシュハーブ

Seasonal Vegetables Salad 2,600 yen
季節のサラダ
Mix Leaves - Prosciutto - Ricotta Cheese - Maple & Whole Grain Mustard Cider Vinaigrette
ミックスリーフ・生ハム・リコッタチーズ・メープルと粒マスタードのシードルビネグレット

District Caesar Salad 2,400 yen
ディストリクト シーザーサラダ
Romaine Lettuce - Ceasar Dressing - Crispy Bacon - Brioche Crouton - Mimolette Cheese
ロメインレタス・シーザードレッシング・クリスピーベーコン・ブリオッシュクルトン・ミモレットチーズ

CARBS

King Crab Pasta 4,000 yen
タラバ蟹のパスタ
King Crab - Spaghetti - Tomato Sauce - Clam Juice - Anchovy
タラバ蟹・スパゲッティ・トマトソース・クラムジュース・アンチョビ

District's Cacio e Pepe 2,400 yen
ディストリクト カチョ エ ペペ
Spaghetti - Chicken Stock - Garlic - Black Pepper - Raclette Cheese Sauce - Parmesan Cheese
スパゲッティ・チキンストック・ニンニク・ブラックペッパー・ラクレットチーズソース・パルメザンチーズ

COMFORT BITES TO SHARE

Seafood Platter (Serving for 2 People) 12,800 yen
シーフードプラッター（2名盛）
Lobster - Scallops - Soft-Shell Crab - Clams Casino - Today's Fish - Grilled Lemon
ロブスター・帆立・ソフトシェルクラブ・クラムスカジノ・本日の魚・グリルレモン

Charcuterie & Cheese Platter 2,800 yen
シャルキトリー＆チーズプラッター
Prosciutto - Pâté de Campagne - Pancetta Cotta - Parmesan Cheese - Mimolette Cheese
Camembert Cheese - Cornichons - Fresh Fruits
プロシュート・パテ ド カンパーニュ・パンチェッタコッタ・パルメザンチーズ・ミモレットチーズ
カマンベールチーズ・コルニッション・フレッシュフルーツ

California & Tokyo Rolls 2,400 yen
カリフォルニア＆東京ロール
Sushi Rice - Nori - Smoked Salmon - Avocado - Cucumber - Tobiko - Soy Koji Aioli
酢飯・海苔・スモークサーモン・アボカド・きゅうり・トビコ・醤油麹アイオリ

DESSERTS

Kogyoku Apple Crumble 2,000 yen
紅玉のクランブル
Kogyoku Apple Crumble - Caramel Sauce - Milk Ice Cream
紅玉のクランブル・キャラメルソース・ミルクアイスクリーム

Pear Compote - Black Tea & Floral Jelly 2,000 yen
洋ナシのコンポート・紅茶と花のゼリー
Pear Compote - Black Tea & Floral Jelly
洋ナシのコンポート・紅茶と花のゼリー

Strawberry & Basil Clafoutis 2,000 yen
イチゴとバジルのクラフティー
Strawberry & Basil Clafoutis - Vanilla Soup
イチゴとバジルのクラフティー・バニラスープ仕立て

Seasonal Fruit Plate 2,000 yen
季節のフルーツプレート

Vegan ヴィーガン
Vegetarian ベジタリアン
Gluten Free グルテンフリー

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。

The menu is subject to change depending on seasons.
季節やタイミングによりメニュー内容を変更いたします。

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。

If you're in the mood for something from the grill, please ask for our steakhouse menu.
グリル料理をご希望の場合は、ステーキハウスメニューをお申し付けください。