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 - Maple & Whole Grain Mustard Cider Vinaigrette 季節の国産野菜・メープルと粒マスタードのシードルビネグレット	1,800 yen	
Toppings: トッピング		
Prosciutto　プロシュート	2,600 yen	800 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
Beef Rump Carpaccio - Tonnato Sauce - Mixed Greens - Parmesan Cheese 牛ランプ肉のカルパッチョ・トンナートソース・ミックスリーフ・パルメザンチーズ	4,000 yen	500 yen
Grilled Angel Prawn - Roasted Taro - Horseradish Flavored Soubise Sauce 天使エビのグリル・里芋のロースト・レフォール風味のスービーズソース	2,400 yen	
Unagi Kurikara Skewer - Burdock Purée - Tapenade - Hana-nira Ohitashi うなぎのくりから串・牛蒡ピュレ・タプナード・ハナニラのお浸し	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 Flounder - Herb & Tomato Butter Sauce 平目のポワレ・ハーブとトマトのバターソース	4,000 yen	
Grilled Daisen Chicken - Diavola Sauce - Cauliflower Puree - Radiccio Precoce - Pimento Yuzu Oil 大山鶏のグリル・ディアボラソース・カリフラワーピューレ・ラディッキオプレコーチェ・ピメント柚子オイル	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 - Mushed Potatoes - 120G 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・マッシュポテト	5,000 yen	

JAPANESE BEEF・WAGYU UPGRADE

Grilled Australian Beef Sirloin - Fregola with Porcini Cream - Monterey Jack Cheese & Popover - Umami Gravy オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・ポルチーニクリームのフレゴラ・モントレージャックチーズ&ポップオーバー 旨味グレイビー	6,000 yen	1,800 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

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	1,500 yen
Pear Compote - Black Tea & Floral Jelly 洋ナシのコンポート・紅茶と花のゼリー	1,500 yen
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	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。