DISTRICT
BRASSERIE · BAR · LOUNGE

BREAKFAST SET

Appetizer + Main + Bread & Danish Selection + Beverages
前菜 + 主餐 + 麵包 & 丹麥麵包 + 飲料
前菜 + メイン + ブレッド & デニッシュセレクション + お飲み物

6,000 yen

APPETIZERS

Select one item of your choice
请在以下菜单中选择一品
下記より一品お選びください

A la Carte
單點
アラカルト

Bircher Muesli & Toppings
什錦果麥粥 & 配料
バーチャーミューズリー — 2,000 yen

Acai Bowl & Toppings
阿萨伊浆果碗 & 配料
アサイーボウル — 2,000 yen

Banana & Peanut Butter Smoothie Bowl & Toppings
香蕉花生酱冰沙 & 配料
バナナ＆ピーナッツバター スムージーボウル — 2,000 yen

Homemade Granola & Toppings
自製格兰诺拉麦片 & 配料
自家製グラノーラ — 2,000 yen

Please choose one: Whole Milk, Skim Milk, Oat Milk, Almond Milk, Soy Milk, Yogurt
请选择一个：全脂牛奶、脱脂牛奶、燕麦奶、杏仁奶、豆奶、酸奶
右記よりひとつお選びください：牛乳、無脂肪乳、オーツミルク、アーモンドミルク、豆乳、ヨーグルト

Toppings
Banana, Granola, Strawberry, Blueberry, Kiwi
香蕉、格兰诺拉麦片、草莓、藍莓、奇異果
バナナ、グラノーラ、ストロベリー、ブルーベリー、キウイ

Seasonal Local Vegetables - Maple & Whole Grain Mustard Cider Vinaigrette
时令日本本地蔬菜・枫糖与整粒芥末苹果酒醋汁
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

Cold Cuts - Smoked Salmon - Prosciutto - Pate de Campagne
冷盘及起司・烟熏三文鱼・意大利风干火腿・法式乡村肉酱
コールドカット・スモークサーモン・プロシュート・パテドカンパーニュ — 2,300 yen

Hot Soy Milk - Chinese Fried Bun
热豆浆・中式炸包
ホットソイミルク・中華揚げパン — 1,500 yen

Seasonal Fruits Plate
季节时果盘
季節のフルーツプレート — 2,000 yen

Hummus - Seasonal Vegetables
鹰嘴豆泥・季节时蔬佐
フムス・季節の野菜 — 2,000 yen

Vegetarian 素食主义者 ベジタリアン　Gluten Free 无谷蛋白 グルテンフリー　Vegan 严格素食主义者 ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge. 标识金额之外，会另外追加 15% 的服务费。 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.
如有过敏食物，或者不适宜食用的食材时，请在下单时告知我们。 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

Select one item of your choice
请在以下菜单中选择一品
下記より一品お選びください

	A la Carte 單點 アラカルト	Set Supplement 套餐附加费用 セット追加料金
Grilled Australian Beef Sirloin - Fried Potato - Dijon Mustard 澳大利亚牛西冷牛排・炸薯条・第戎芥末 オーストラリア産ビーフサーロインのグリル フライドポテト・ディジョンマスタード	6,000 yen	1,800 yen
District Egg Benedict (Smoked Salmon & Caviar or Bacon & Caviar) 特制班尼迪克蛋（烟熏三文鱼配鱼子酱 或 培根配鱼子酱） ディストリクト エッグベネディクト（スモークサーモンとキャビアまたはベーコンとキャビア）	3,200 yen	
Omelette or Egg Any Style Grilled Sausage - Bacon - Roasted Tomato 煎蛋卷或任意样式的鸡蛋・烤香肠・培根・烤番茄 オムレツ または お好みの卵料理　ソーセージのグリル・ベーコン・トマトのロースト	3,100 yen	
*Omelette Toppings (Select three) : Eschalot, Tomato, Paprika, Cheese, Mushroom, Ham * 煎蛋配料（请选三种配料）: 干葱头、番茄、辣椒粉、奶酪、蘑菇、火腿 * オムレツトッピング（3 種お選びください）: エシャロット、トマト、パプリカ、チーズ、マッシュルーム、ハム		
Shakshuka - Egg - Tokyo Mozzarella 沙克舒卡・鸡蛋・东京马苏里拉奶酪 シャクシュカ・卵・東京モッツァレラ	3,200 yen	
Rice Flour Crepe - Mixed Mushrooms & Bacon - Monterey Jack Cheese - Fried Egg 米粉可丽饼・混合蘑菇与培根・蒙特雷杰克奶酪・煎蛋 米粉クレープ・ミックスマッシュルーム & ベーコン・モントレージャックチーズ・フライドエッグ	2,800 yen	
Avocado Toast - Sourdough - Poached Egg - Avocado Purée - Parmesan Cheese 牛油果吐司・酸面包・荷包蛋・鳄梨泥・帕尔马干酪 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	
Croissant Pancake - Strawberry Compote - Whipped Mascarpone 可颂松饼・草莓果酱・打发马斯卡彭奶酪 クロワッサンパンケーキ・ストロベリーコンポート・ホイップマスカルポーネ	3,100 yen	
Cauliflower Steak - Roasted Avocado - Romesco Purée - Hazelnut Sauce 花椰菜牛排・烤鳄梨・羅曼斯科果泥・榛子酱　* 不含肉类 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	
Japanese Ramen - Soy Sauce - Roasted Pork - Shrimp Dumpling 日式拉麵・醬油・叉燒・鮮蝦餃 醤油ラーメン・チャーシュー・シュリンプダンプリング	2,800 yen	
Sticky Rice Congee - Minced Pork - Egg - Pickled Vegetables - Shrimp 糯米粥・猪肉・蛋・腌制蔬菜・虾 もち米のおかゆ・ポーク・卵・高菜・えび	2,800 yen	

TOPPINGS

- Slice Avocado 将牛油果切片 スライスアボカド	+500 yen	- Egg 鸡蛋 卵	+500 yen
- Bacon 培根 ベーコン	+800 yen	- Smoked Salmon 烟熏三文鱼 スモークサーモン	+1,200 yen
- Sausage 香肠 ソーセージ	+800 yen		

Vegetarian 素食主义者 ベジタリアン　Gluten Free 无谷蛋白 グルテンフリー　Vegan 严格素食主义者 ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.　标识金额之外，会另外追加 15% 的服务费。　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.
如有过敏食物，或者不适宜食用的食材时，请在下单时告知我们。　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。