DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Course

Amuse + Appetizer + Pasta + Main

Petit Fours + Ciabatta

Kimpton Shinjuku Tokyo ×

恋が実る、秋を味わう - FALL IN LOVE, FALL IN FLAVOR - Afternoon Tea

Coffee or Tea

アミューズ＋前菜＋パスタ＋メイン

プティフール＋チャバタ

キンプトン新宿東京 ×

恋が実る、秋を味わう - FALL IN LOVE, FALL IN FLAVOR - アフタヌーンティー

コーヒーまたは紅茶

4 Course

Appetizer + Soup + Main + Ciabatta

Kimpton Shinjuku Tokyo ×

恋が実る、秋を味わう - FALL IN LOVE, FALL IN FLAVOR - Afternoon Tea

Coffee or Tea

前菜＋スープ＋メイン＋チャバタ

キンプトン新宿東京 ×

恋が実る、秋を味わう - FALL IN LOVE, FALL IN FLAVOR - 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 - 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	
Toppings: トッピング	
Prosciutto　プロシュート	800 yen
Canadian Lobster　カナダ産 ロブスター	Half 3,600 yen
Smoked Salmon　スモークサーモン	1,200 yen
Tokyo Burrata - Fruit Tomato 東京ブッラータ・フルーツトマト	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	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	
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	
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	500 yen
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。

Supplement
追加料金

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 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

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

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

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

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	1,800 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

Kimpton Shinjuku Tokyo × 恋が実る、秋を味わう - FALL IN LOVE, FALL IN FLAVOR - Afternoon Tea

デート10分前きのこ

Meet Cute: Ruby Apple

Pear-fect Match

オレンジファーストキス

照れ隠しパンプキン

恋する和栗

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。