DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Course

Amuse + Appetizer + Pasta + Main
Petit Fours + Ciabatta
Kimpton 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 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 Afternoon Tea
Coffee or Tea

前菜＋スープ＋メイン＋チャバタ
キンプトン 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　2,000 yen
東京ブッラータ・フルーツトマト

Beef Rump Carpaccio - Tonnato Sauce - Mixed Greens - Parmesan Cheese　500 yen
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

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　500 yen
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

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 Afternoon Tea

Muffin with Strawberry / Blueberry Jam & Honey
マフィン・ストロベリー/ブルーベリージャム&ハニー

Ruby Chocolate Brownie
ルビーチョコレートブラウニー

Lemon Marshmallow Tart
レモンマシュマロタルト

Art Work Macaron
アートワークマカロン

Raspberry Coconut Cake
ラズベリーココナッツケーキ

Acai Bowl
アサイーボウル

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。