



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

BREAKFAST SET

Appetizer or Breakfast Bowl + Main + Bread & Danish Selection + Beverages

前菜 或 早餐碗 + 主餐 + 麵包 & 丹麥麵包 + 飲料

前菜 or ブレックファストボウル + メイン + ブレッド & デニッシュセレクション + お飲み物

5,500 yen

BEVERAGE RECOMMENDATION

Morning Champagne 早间香槟酒 1,700 yen
モーニングシャンパン

Fresh Squeezed Orange Juice 鲜榨橙汁 900 yen
フレッシュ スクイーズ オレンジジュース

Cool Bananas 清凉香蕉 900 yen
クール・バナナ

Banana, Soy Milk, Amazake*, Lemon, Honey, Almond
香蕉・豆浆・日本甜米酒・柠檬・蜂蜜・杏仁
バナナ、豆乳、甘酒、レモン、はちみつ、アーモンド

*Amazake: Japanese traditional sweet drink (Alc.0.8%)
made primarily from fermented rice

Healthy Green 健康绿色汁 900 yen
ヘルシー・グリーン

Spinach, Green Shiso Leaf, Kale, Peach Juice, Mango, Honey
菠菜・大叶・羽衣甘蓝・桃汁・芒果・蜂蜜
ほうれん草、大葉、ケール、桃ジュース、マンゴー、はちみつ

COFFEE & TEA FOR BREAKFAST SET

Blend Coffee 综合咖啡
ブレンドコーヒー
Earl Grey Special (Hot / Iced)
特别的伯爵紅茶
アールグレイスペシャル

Iced Coffee 冰咖啡
アイスコーヒー
Darjeeling
大吉嶺紅茶
ダージリン

Espresso 浓缩咖啡
エスプレッソ
English Breakfast
英式早餐茶
イングリッシュブレックファスト

Caffe Latte +300 yen 拿铁
カフェラテ
Japanese Green Tea
日本綠茶
ジャパニーズグリーンティー

Cappuccino +300 yen 卡布奇诺
カプチーノ
Organic Rooibos Tea (Hot / Iced)
有机路易波士茶
オーガニックルイボスティール

Tian Tea 甜茶
甜茶
Apple Juice
苹果汁
アップルジュース

Jasmine Tea 茉莉花茶
ジャスミンティー
Pink Grapefruit Juice
粉红葡萄柚汁
ピンクグレープフルーツジュース

Lychee Tea 荔枝紅茶
ライチティー

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

Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing 1,800 yen
季节时蔬佐・酱油麴醬汁
季節の国産野菜・醤油麴ドレッシング

Cold Cuts & Cheese - Melba Toast 2,300 yen
冷盘及起司・梅尔巴吐司
コールドカット&チーズ・メルバトースト

Hot Soy Milk - Chinese Fried Bread 1,500 yen
热豆浆・油条
ホットソイミルク・中華揚げパン

Seasonal Fruit Plate - Passion Fruit Coulis 2,000 yen
季节时果盘・百香果醬
季節のフルーツプレート・パッションフルーツクーリ

Adzuki Bean Hummus - Seasonal Vegetables 2,000 yen
红豆豆泥・季节时蔬佐
小豆フムス・季節の野菜

BREAKFAST BOWLS

Bircher Muesli 2,000 yen
什錦果麥粥
バーチャーマユーズリー

Acai Bowl 2,000 yen
阿萨伊浆果碗
アサイーボウル

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

Home Made Granola 2,000 yen
自製格兰诺拉麦片
自家製グラノーラ

Milk Selection for Granola
Whole Milk, Skim Milk, Oat Milk, Almond Milk, Soy Milk
自选一个牛奶

全脂牛奶, 脱脂牛奶, 燕麦奶, 杏仁奶, 豆奶

ミルクを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

Toppings for Breakfast Bowls (Select three)

Mango, Banana, Coconut Flakes, Granola, Raspberry, Blueberry, Kiwi

早餐碗配料 (请选三种)

芒果, 香蕉, 椰子薄片, 格兰诺拉麦片, 覆盆子, 藍莓, 奇異果

ブレックファストボウルトッピング (3種お選びください)

マンゴー、バナナ、ココナッツフレーク、グラノーラ

ラズベリー、ブルーベリー、キウイ

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、お体に合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 単点
アラカルト
Set Supplement 套餐附加費用
セット追加料金

Grilled Australian Beef Sirloin - Fried Potato - Dijon Mustard
烤澳洲西冷牛排・炸薯条・第戎芥末酱
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

5,500 yen 1,500 yen

District Signature Egg Benedict
本店限定特制班尼迪克蛋
ディストリクト シグネチャーエッグベネディクト

3,200 yen



Omelette or Egg Any Style
Grilled Murakami Sausage - Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted Tomato
煎蛋卷或任意样式的鸡蛋 烤村上香肠・桜木烟熏培根・烤番茄
オムレツ または お好みの卵料理
ムラカミソーセージのグリル・桜の木で燻製にかけたベーコン・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

Teppan Grilled Salmon - Fried Tofu - Rice - Miso Soup
铁板烤三文鱼・炸豆腐・白饭・味噌汤
サーモンの鉄板グリル・豆腐のフライ・ご飯・味噌汁

4,000 yen



Osmic Tomato Shakshuka - Kobayashi Farm Egg - Tokyo Mozzarella
奥斯米克番茄沙卡蔬卡・小林农场的鸡蛋・东京莫札瑞拉奶酪
オスミットマトシャクシュカ・小林農園の卵・東京モッツアレラ

3,800 yen

Buckwheat Galette
Smoked Prosciutto - Spinach - Monterey Jack - Kobayashi Farm Fried Egg
荞麦法式烘焙
熏制帕尔玛火腿・菠菜・傑克芝士・小林农场的煎蛋
蕎麦粉のガレット
燻製プロシュート・ほうれん草・モンテレージャックチーズ・小林農園のフライドエッグ

3,500 yen



Avocado Toast - Sourdough - Kobayashi Farm Poached Egg
Guacamole - Mango Chutney
牛油果吐司・酸面包・小林农场荷包蛋・墨西哥鳄梨酱・酸甜芒果酱
アボカドトースト・サワードウ・小林農園のポーチドエッグ
ワカモレ・マンゴーチャツネ

2,860 yen



Croissant Pancake - Caramelized Banana - Whipped Ricotta
可颂美式鬆餅・焦糖香蕉・打发的里科塔奶酪
クロワッサンパンケーキ・キャラメライズバナナ・ホイップリコッタ

2,860 yen



Cauliflower Rice - Vegan Sausage
Sautéed Seasonal Vegetables - Sweet Chili Relish
花椰菜饭・纯素香肠・清炒时蔬・甜辣椒酱
カリフラワーライス・ヴィーガンソーセージ
季節野菜のソテー・スウィートチリレリッシュ

2,500 yen

Egg Noodle - Shrimp Dumpling - Charsiu Pork
鸡蛋面・虾饺・叉烧
エッグヌードル・シュリンプダンプリング・チャーシュー

2,860 yen

Sticky Rice Congee - Pork - Century Egg - Pickled Vegetables
糯米粥・猪肉・松花蛋・腌制蔬菜
もち米のおかゆ・ポーク・ピータン・高菜

2,860 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。