



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

Immerse yourself in a symphony of flavors, where I seamlessly blend exotic Southeast Asian flair with the richness of Western cuisine and the delicate essence of Japanese Umami flavors. Indulge in a dining experience like no other, where every visit promises new discoveries and unforgettable memories.

私のルーツである東南アジアのエキゾチックなフレーバーと、西洋料理の豊かな味わい、和食の繊細な旨みが織りなす、未体験の食の世界へお連れします。ディストリクトでしか味わえないダイニングエクスペリエンスを、ぜひご体感ください。

Executive Chef - Thomas

LOUNGE DINNER

COLD STARTERS

Tokyo Mozzarella - Tomato - Cured Ham
東京モッツアレラ・トマト・生ハム
1,900 yen

Change to Tokyo Burrata
ブッラータへの変更
+1,500 yen

Striped Jack Carpaccio - Buttermilk Dressing
シマアジのカルパッチョ・バターミルクドレッシング
2,800 yen

Wagyu Beef Rillettes - Texas Caviar - Flat Bread
和牛リエット・テキサスキャビア・フラットブレッド
2,800 yen

Pork Paté - Compressed Apple - Mustard
ポークパテ・りんごのマリネ・マスタード
2,300 yen

HOT STARTERS

Tokyo Burrata - Osmic Tomato Sauce - Garlic Pangrattato
東京ブッラータ・オスミットマトソース・ガーリックパングラッタート
5,000 yen

Grilled Squid - Corn Grits - Manganji Chili Salsa
烏賊のグリル・コーングリッツ・万願寺唐辛子サルサ
2,800 yen

BBQ Japanese Beef Heart - Bagnet - Hananira - Red Nam Jim
BBQ国産牛ハツ・バニェット・ハナニラ・レッドナムジム
2,800 yen

Fried Soft Shell Crab - Tom Yum Gumbo
ソフトシェルクラブのフライ・トムヤムガンボ
2,500 yen

SALADS

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

Cauliflower Rice Salad
カリフラワーライスサラダ
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

Toppings: トッピング
Grilled Daisen Chicken
大山鶏のグリル
+2,500 yen

Kobayashi Farm Fried Egg
小林農園の目玉焼き
+1,000 yen

Smoked Salmon
スモークサーモン
+1,000 yen

RICE & PASTA

Fresh Corn & Chorizo Risotto
フレッシュコーン& Chorizo ソーリゾット
S: 1,800 yen / L: 2,300 yen

Pasta of The day
本日のパスタ
S: 1,800 yen / L: 2,600 yen

Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
S: 2,000 yen / L: 2,800 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。



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

FROM THE PADDOCK

-  Grilled Lamb Chop
ラムチョップのグリル
3,000 yen
-  Australian Black Angus Beef Tenderloin 200 G
オーストラリア産 ブラックアンガスビーフテンダーロイン 200 G
8,500 yen
-  Prime Ribeye 200 G
プライムリブアイ 200 G
8,500 yen
-  A5 Wagyu Beef Tenderloin 100 G
A5 和牛テンダーロイン 100 G
9,500 yen
- Grilled Half Chicken
ハーフチキンのグリル
4,000 yen
-  Grilled Yamayuri Pork Shoulder
やまゆりポークショルダーのグリル
3,000 yen

Sauces

Select two sauce of your choice
下記より 2 種お選びください

Garlic Gravy, Green Pepper Corn Sauce, Red Wine Sauce
Chili & Lemongrass Relish, Red Nam Jim
ガーリックグレイビー、ペッパーコーンソース、レッドワインソース
チリ&レモングラスレリッシュ、レッドナムジム

To Share

-  BBQ Mexican Beef Tomahawk 1.2 KG
BBQメキシカンビーフトマホーク 1.2KG
13,000 yen
- Grilled Australian Lobster - Tamarind Butter
オーストラリアンロブスターのグリル・タマリンドバター
12,000 yen

FROM THE SEA

- Steamed Mussel - Homemade XO Sauce
ムール貝のスチーム・自家製XOソース
2,950 yen
-  Grilled Today's Fish
本日の魚のグリル
2,800 yen

SIDES

-   Mashed Potatoes
マッシュポテト
1,500 yen
-  Fried Crushed Potatoes
クラッシュフライドポテト
1,500 yen
-   Sautéed Mushrooms
マッシュルームのソテー
1,500 yen

SWEETS

- Green Tea Terrine
抹茶のテリーヌ
1,500 yen
- Nama Gâteau Chocolat
生ガトーショコラ
1,500 yen
- Pineapple Flan
パイナップルのフラン
1,500 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.
表記料金は、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。