



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

BRUNCH

Select 2 items of your choice,
お好みの2品をお選びください。

- + PIERRE HERMÉ PARIS Croissant & Pastries
- + PIERRE HERMÉ PARIS Tea with PIERRE HERMÉ PARIS Macaron
Or our selection of Onibus Coffee
- + ピエール・エルメ・パリ クロワッサン & 焼き菓子
- + ピエール・エルメ・パリ 紅茶 & ピエール・エルメ・パリ マカロン
またはオニバスコーヒーのセレクション

7,000 yen



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

HEALTHY KICK START

A la Carte
アラカルト

Acai Bowl 2,750
Banana – Kiwi – Mixed Berries
アサイーボール
バナナ・キウイ・ミックスベリー (v)

Avocado Toast – Sourdough 2,860
Kobayashi Farm Poached Egg
Goat Cheese – Mango Chutney
アボカドトースト・サワードウブレッド
小林農園のポーチドエッグ
山羊のチーズ・マンゴーチャツネ (v)

Seasonal Local Vegetables 3,080
Soy Koji Dressing - Slow Cooked Aromatic
Chicken Breast - Osmic Tomato
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング
低温調理した鶏胸肉・オスミットマト

Super Food Supplements All +330
Moringa Powder モリンガパウダー
Camu Camu Powder カムカムパウダー
Hemp Seed ヘンプシード
Pumpkin Seed パンプキンシード
Flaxseed 亜麻仁シード
Sesame Seed 胡麻



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte
アラカルト

Grain | Dairy | Wheat

穀物・乳製品・小麦

- | | |
|---|-------|
| PIERRE HERMÉ PARIS Granola Ispahan
Amaou Strawberry Compote - Greek Style Yoghurt
ピエール・エルメ・パリ イスパハン グラノーラ
あまおう苺のコンポート・ギリシャ風ヨーグルト | 2,750 |
| PIERRE HERMÉ PARIS Macaron Infiniment Rose
Strawberry Pancake - Rosé Champagne Sherbet
& Amaou Coulis
ピエール・エルメ・パリ マカロン アンフィニマン ローズ
ストロベリーパンケーキ ロゼシャンパン シャーベット
& あまおう苺クーリ | 3,080 |
| Brioche French Toast – Banana Rum Raisin
Miso & Vanilla Bean Ice Cream
ブリオッシュフレンチトースト・バナナラムレーズン
味噌&バニラビーンズアイスクリーム | 3,080 |
| District Donburi
Green Rice - Avocado
Mimolette - Chorizo Black Beans
ディストリクト風ドンブリ
グリーンライス・アボカド
ミモレットチーズ・チョリゾー ソーセージ・黒豆 | 3,080 |
| Select Two
Ortiz Tuna / Smoked Salmon / Garlic Prawn
Grilled Chicken / Kobayashi Farm Fried Egg
トッピングを2つお選びください
オルティス ツナ / スモークサーモン / ガーリックシュリンプ
グリルチキン / 小林農園のフライドエッグ | |
| Pasta of The Day
本日のパスタ | 2,200 |



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

MAIN

A la Carte
アラカルト

Brunch
Course
Supplement

Egg | Meat | Poultry | Seafood

卵・肉類・魚介類

ブランチコース
追加料金

Grilled Australian Angus Beef Sirloin 5,500 2,200
Hoppin' John – Southern BBQ Sauce
オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロイン
ホッピン ジョン・サウザンBBQソース

Grilled Cajun & Lime Free Range Chicken Thigh 3,850 1,100
Fried Japanese Taro Potato
Roasted Pepper & Ginger Relish
ケイジャン&ライム 放牧鶏もも肉のグリル
国産タロイモのフライ
ローストペッパー&ジンジャーレリッシュ

Teppan Grilled Sustainable Atlantic Salmon 3,850 1,100
Smoked Bacon & Pulled Pork Sautéed Kale
Preserved Lemon Sauce
サステナブル アトランティック サーモンの鉄板グリル
スモークベーコン&プルドポーク ケールソテー
プレザーブド レモンソース



Buckwheat Galette – Sakura Wood Smoked 3,080
Ham – Sautéed Spinach – Monterey Jack –
Kobayashi Farm Fried Egg
蕎麦粉のクレープ・桜の木で燻製したハム・ハウレン
草のソテー・モンテレージャックチーズ・小林農園のフ
ライドエッグ



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

	A la Carte アラカルト	Brunch Course Supplement ブランチコース 追加料金
Taraba Crab Omelet Grilled Murakami Sausage - Sakura Wood Smoked Bacon - Roasted Tomato タラバ蟹のオムレツ 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	3,850	1,100
Egg Benedict - Kobayashi Farm Poached Egg Homemade Sea Urchin Crumpets Smoked Salmon - Hollandaise エッグベネディクト・小林農園のポーチドエッグ 自家製ウニのクランペット スモークサーモン・オランダーズソース	3,080	

SWEET INDULGENCE

Tochiotome Strawberry Tart Rose Sherbet とちおとめストロベリータルト バラのシャーベット	2,200	
PIERRE HERMÉ PARIS New York Cheesecake Tokyo Honey & Black Tea Ice Cream ピエール・エルメ・パリ ニューヨークチーズケーキ 東京ハチミツ & 紅茶のアイスクリーム	2,200	1,100



このマークが付いた水産物は、ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。www.asc-aqua.org

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。