

COLD APPETIZER		
天草本田屋 鯖のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ	2,400	
Carpaccio of Spanish Mackerel from Amakusa with Mullet roe and Cauliflower Puree		
岩原果樹園洋梨と18ヶ月熟成白豚の生ハム	2,300	
18-Month Aged Prosciutto with Fresh Pear From Iwahara Fruit Farm		
+トッピング Topping		
4P's自家製ブラータチーズ +1,700	4P's Homemade Burrata Cheese	
4P's 自家製ブラータチーズとアメーラトマトのカプレーゼ	2,900	
Caprese with 4P's Homemade Burrata cheese and Amela Tomatoes		
18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P's 自家製ブラータチーズ	2,800	
18-Month Aged Prosciutto with 4P's Homemade Burrata cheese		
北海道 帆立の炙り 唐墨とルッコラのサラダ	2,800	
Seared Hokkaido Scallops and Arugula Salad with Bottarga		
季節野菜のシェフサラダ	2,100	
Seasonal Vegetables Chef's Salad		

HOT APPETIZER		
国産フレッシュムール貝の香草バター蒸し	2,500	
Steamed Fresh Mussels with Herb Butter		
伝助穴子のフリット 秋茄子と熟成バルサミコソース	2,600	
Crispy Sea Eel with Grilled Eggplant Aged Balsamic Sauce		
飛騨 宿儺かぼちゃのスープ	1 Person / 1,000	
Sukuna Pumokin bSoup		
王様椎茸のオープン焼き 半熟卵のミラネーゼ	2,200	
Roasted King Shiitake Mushrooms topped with Soft-Boiled Egg “Milanese”Style		

BREAD		
ブリコラージュ ブレッド	500	
Bread from Bricolage bread and co.		

※食物アレルギーに関して、対応をご希望の方はスタッフにお申し付けください。
※If you have any food allergies, please let us know.

※上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴致します。
※All prices inculude tax and are subject to a 10% service charge.

TOKYONODE DINING

DINNER MENU

TOKYO NODE COURSE 10,000	
AMUSE	
岩原果樹園 洋梨と4p' 自家製ブラータチーズ	
4P's Homemade Burrata Cheese and Pear From Iwahara Fruit Farm	
APPETIZER	
天草本田屋 鯖のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ	
Carpaccio of Spanish Mackerel from Amakusa with Mullet roe and Cauliflower Puree	
HOT APPETIZER	
伝助穴子のフリット 秋茄子と熟成バルサミコソース	
Crispy Sea Eel with Grilled Eggplant and Aged Balsamic Sauce	
PASTA	
本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ	
Orecchiette	
CHOICE OF MAIN	
メイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.	
黒毛和牛イチボのビステッカ	
Grilled Wagyu Beef	
黒毛和牛フィレのビステッカ +1,500	
Grilled Wagyu Tenderloin	
DESSERT	
京丹波栗のモンテビアンコ	
Kyotanba Chestnut Montenianco	
ブリコラージュ ブレッド	
Bread from Bricolage bread and co.	
コーヒー or 紅茶	
Coffee or Tea	

PASTA	
本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ	2,700
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato	
芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ	2,200
Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce	
つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ	2,500
Linguine Genovese with Sea Whelk	
黒毛和牛ラグーとバジル リガトーニ	2,800
Rigatoni with Wagyu Beef Ragout Sauce and Basil	
北海道 生雲丹のクリーム タリアテッレ	3,400
Tagliatelle with Fresh Hokkaido Sea Urchin	
オマール海老のリゾット	4,300
Lobster Risotto	

MAIN	
サーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワとマントヴァソース	3,800
Pan-Seared Salmon with Aged Potato Dauphinois and Mantova Sauce	
淡路島 えびず もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース	3,800
Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce	
-羊SUNRISE- 骨付きラムのロースト	4,800
Roasted “HITSUJI SUNRISE” Lamb	
黒毛和牛イチボのビステッカ タスマニア産 粒マスタード	5,800
Grilled Wagyu Beef with Tasmanian Whole Grain Mustard	
黒毛和牛フィレのビステッカ マルサラソース	9,200
Grilled Wagyu Tenderloin with Marsala Sauce	
季節野菜のローストミスト	2,400
Roasted Assort Seasonal Vegetables	

DESSERTS	
バスクチーズケーキ	1,300
Basque style Cheese Cake	
マロンのパルフェ	2,800
Chestnut Parfait	
京丹波栗のモンテビアンコ	1,500
Kyotanba Chestnut Montebianco	
カッサータ シチリアーナ	1,100
Cassata Siciliana	
ティラミス	1,100
Tiramisu	

TOKYONODE DINING

LUNCH MENU

平日限定 / WEEKDAY ONLY

CLASSIC LUNCH 2,800

SALAD

季節野菜のシェフサラダ

Seasonal Vegetables chef’s salad

SOUP

飛騨 宿儼かぼちゃのスープ

Sukuna Pumpkin Soup

CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください。Please choose one dish.

クラシックボロネーゼ タリアテッレ

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

黒毛和牛ラグーのリングイネ +800

Linguine with Wagyu Beef Ragout Sauce

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ +800

Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワとマンドヴァソース +1,800

Pan-Seared Norwegian Salmon with Aged Potato and Mantova Sauce

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース +1,800

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

黒毛和牛のビステッカ +3,600

Wagyu Beef Steak

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

CHEF’S LUNCH 3,900

APPETIZER

天草本田屋 鯖のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ

Carpaccio of Spanish Mackerel from Amakusa with Mullet roe and Cauliflower Puree

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage Bread

CHOICE OF PASTA お好きなパスタ料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

黒毛和牛ラグーのリングイネ +600

Linguine with Wagyu Beef Ragout Sauce

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワとマンドヴァソース +300

Pan-Seared Norwegian Salmon with Aged Potato and Mantova Sauce

黒毛和牛のビステッカ +1,500

Wagyu Beef Steak

CHOICE OF DESSERT お好きなデザートを一皿お選びください。Please choose one dish.

ティラミス

Tiramisu

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

バスクチーズケーキ +400

Basque style Cheese Cake

TOKYO NODE LUNCH 5,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと発酵バターのクロスティーニ / 飛騨 宿儼かぼちゃのスープ

Prociutto and Fermented Butter Crostini / Sukuna Pumpkin Soup

APPETIZER

天草本田屋 鯖のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ

Carpaccio of Spanish Mackerel from Amakusa with Mullet roe and Cauliflower Puree

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage Bread

PASTA

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ

Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワとマンドヴァソース +300

Pan-Seared Norwegian Salmon with Aged Potato and Mantova Sauce

黒毛和牛のビステッカ +1,500

Wagyu Beef Steak

CHOICE OF DESSERT お好きなデザートを一皿お選びください。Please choose one dish.

ティラミス

Tiramisu

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

バスクチーズケーキ

Basque style Cheese Cake

APPETIZER

季節野菜のシェフサラダ

Half 1,050 / Full 2,100

Seasonal Vegetables Chef’s Salad

天草本田屋 鯖のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ

2,400

Carpaccio of Spanish Mackerel from Amakusa with Mullet roe and Cauliflower Puree

4P’s 自家製ブラータチーズとアメーラトマトのカプレーゼ

2,900

Caprese with 4P’s Homemade Burrata Cheese and Amela Tomatoes

飛騨 宿儼かぼちゃのスープ

1 Person / 1,000

Sukuna Pumpkin Soup

BREAD

ブリコラージュ ブレッド

500

Bread from Bricolage Bread

PASTA

クラシック ボロネーゼ タリアテッレ

2,000

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

2,200

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ

2,700

Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

MAIN

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワとマンドヴァソース 3,800

Pan-Seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois and Mantova Sauce

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース 3,800

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

黒毛和牛のビステッカ

5,800

Wagyu Beef Steak

DESSERTS

バスクチーズケーキ

1,300

Basque style Cheese Cake

マロンのパルフェ

2,800

Chestnut Parfait

京丹波栗のモンテビアンコ

1,500

Kyotanba Chestnut Montebianco

カッサータ シチリアーナ

1,100

Cassata Siciliana

ティラミス

1,100

Tiramisu

※10%のサービス料を頂戴しております。

※The Total bill includes 10% service charge.