

TOKYO NODE DINING

DINNER MENU

TOKYO NODE COURSE 10,000

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と4P's自家製ブランチーズ
4P's Homemade Burrata Cheese and Pear From Iwahara Fruit Farm

APPETIZER

天草本田屋 鰯のカルパッチョ 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 with Snow Crab and Fresh Tomato

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 Montebianco

BRICOLAGE BREAD

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

COFFEE OR TEA

Coffee or Tea

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

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ
Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Sea Whelk

黒毛和牛ラグーとバジル リガトーニ
Rigatoni with Wagyu Beef Ragout Sauce and Basil

北海道 生雲丹のクリーム タリアッテ
Tagliatelle with Fresh Hokkaido Sea Urchin

オマール海老のリゾット
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
Pan-Seared 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
Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

-羊SUNRISE- 骨付きラムのロースト
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
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
Grilled Wagyu Tenderloin with Marsala Sauce

季節野菜のローストミスト
Roasted Assort Seasonal Vegetables

DESSERTS

バスクチーズケーキ
Basque style Cheese Cake

マロンのパルフェ
Chestnut Parfait

京丹波栗のモンテビアンコ
Kyotanba Chestnut Montebianco

カッサータ シチリアーナ
Cassata Siciliana

ティラミス
Tiramisu

COLD APPETIZER

天草本田屋 鰯のカルパッチョ 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	2,400
岩原果樹園洋梨と18ヶ月熟成白豚の生ハム 18-Month Aged Prosciutto with Fresh Pear From Iwahara Fruit Farm +トッピング Topping 4P's自家製ブランチーズ +1,700 4P's Homemade Burrata Cheese	2,300
4P's自家製ブランチーズとアーモンドトマトのカプレーゼ Caprese with 4P's Homemade Burrata cheese and Amelita Tomatoes	2,900
18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P's自家製ブランチーズ 18-Month Aged Prosciutto with 4P's Homemade Burrata cheese	2,800
北海道 帆立の炙り 唐墨とルッコラのサラダ Seared Hokkaido Scallops and Arugula Salad with Bottarga	2,800
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetables Chef's Salad	2,100

HOT APPETIZER

国産フレッシュムール貝の香草バター蒸し Steamed Fresh Mussels with Herb Butter	2,500
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	2,600
飛騨 宿籠かぼちゃのスープ Sukuna Pumokin bSoup	1 Person / 1,000
王様椎茸のオープン焼き 半熟卵のミラネーゼ Roasted King Shiitake Mushrooms topped with Soft-Boiled Egg "Milanese"Style	2,200

BREAD

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

※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 include tax and are subject to a 10% service charge.

TOKYO NODE DINING

LUNCH MENU

2025.11.18

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 宿巣かぼちゃのスープ

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 タリアッテ

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ

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

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 鰯のカルパッチョ 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 自家製ブランチーズとアーモントマトのカプレーゼ

2,900

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

飛騨 宿巣かぼちゃのスープ

1 Person / 1,000

Sukuna Pumpkin Soup

BREAD

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage Bread

※10%のサービス料を頂戴しております。

※The Total bill includes 10% service charge.

CHEF'S LUNCH 3,900

APPETIZER

天草本田屋 鰯のカルパッチョ 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 タリアッテ

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

バスチーズケーキ +400

Basque style Cheese Cake

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

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 宿巣かぼちゃのスープ

Prosciutto and Fermented Butter Crostini / Sukuna Pumpkin Soup

APPETIZER

天草本田屋 鰯のカルパッチョ 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

バスチーズケーキ

Basque style Cheese Cake

DESSERTS

バスチーズケーキ

Basque style Cheese Cake

1,300

マロンのパルフェ

Chestnut Parfait

2,800

京丹波栗のモンティアンコ

Kyotanba Chestnut Montebianco

1,500

カッサータ シチリアーナ

Cassata Siciliana

1,100

ティラミス

Tiramisu

1,100

PASTA

クラシック ボロネーゼ タリアッテ

2,000

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ

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