

TOKYONODE DINING

WEEKDAY LUNCH2800

SALAD
季節野菜のシェフサラダ
Seasonal Vegetables Salad

SOUP
かぼちゃのスープ
Pumpkin Soup

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

CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください
芳源マッシュルームラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +600
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ +700
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ +1600
Pork Cacciatore

鯖のソテー 焦がしバターソース +2000
Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce

黒毛和牛イチボのグリル +4000
Grilled Wagyu Beef Top Sirloin Cap

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

SEASONAL LUNCH3900

APPETIZER
メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

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

CHOICE OF PASTA お好きなパスタ料理を一皿お選びください
芳源マッシュルームラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +300
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください

淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ
Pork Cacciatore

鯖のソテー 焦がしバターソース +400
Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce

黒毛和牛イチボのグリル +1500
Grilled Wagyu Beef Top Sirloin Cap

CHOICE OF DESSERT お好きなデザートを一皿お選びください

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

CHEF'S LUNCH5500

AMUSE
岩原果樹園 洋梨と熟成生ハム ブッラータチーズ
Fresh Pear and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER
メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

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

PASTA
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

淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ
Pork Cacciatore

黒毛和牛イチボのグリル +1000
Grilled Wagyu Beef Top Sirloin Cap

黒毛和牛フィレのグリル +1500
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT
バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

APPETIZER	
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetables Salad	Half 1200 / Full 2300
メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce	2400
イチジクと4p'sブッラータチーズのカプレーゼ Fig and Burrata Cheese Caprese	3200
かぼちゃのスープ Pumpkin Soup	1 Person / 1100

PASTA	
芳源マッシュルームラグー タリアテッレ Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout	2100
黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara	2700
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	2800
MAIN	
淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ Pork Cacciatore	3600
鯖のソテー 焦がしバターソース Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce	4200
黒毛和牛イチボのグリル Grilled Wagyu Beef Top Sirloin Cap	6800

DESSERTS	
バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1400
ナガノパープルのパルフェ Grape Parfait	3200
黒イチジクのカンノーロ チャイアイス Fig Cannolo with Chai Ice Cream	1800
京丹波栗のモンテビアンコ Montebianco with Kyoto Chestnuts	1600
ティラミス Tiramisu	1200
淡路島ミルクジェラート 塩とオリーブオイル Awaji Island Milk Gelato with Salt and Olive Oil	900

※総額の税抜き金額に対して12%のサービス料を頂戴しています。
※A 12% service charge will be added to the total amount before tax.

TOKYONODE DINING

COLD APPETIZER

	HALF / FULL
12ヶ月熟成白豚 生ハム 12-Month Aged White Pork Prosciutto	1100 / 2000
+岩原果樹園 洋梨 +Fresh Pear	+1200
★イチジクと4p'sブッラータチーズのカプレーゼ Fig and Burrata Cheese Caprese	3200
メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce	2400
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetable Salad	2300

PASTA

ポルチーニ茸のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Porcini Mushroom Ragout	2400
★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	2800
サザエと大葉のジェノベーゼ コンキリエ Conchiglie with Turban Shell And Shiso Genovese	3200
黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara	2700
★アサリと雲丹のアーリオ オーリオ スパゲッティ Spaghetti with Asari Clam and Sea Urchin Aglio Olio	3400
ジロール茸とマッシュルームのリゾット Girolle and Mushroom Risotto	2600
+サマートリュフ トッピング +Summer Truffle	+500

DESSERT

ティラミス Tiramisu	1200
バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1400
ナガノパープルのパルフェ Grape Parfait	3200
★黒イチジクのカンノーロ チャイアイス Fig Cannolo with Chai Ice Cream	1800
★京丹波栗のモンテビアンコ Montebianco with Kyoto Chestnuts	1600
淡路島ミルクジェラート 塩とオリーブオイル Awaji Island Milk Gelato with Salt and Olive Oil	900

HOT APPETIZER

賀茂茄子とリコッタサラータのオープン焼き Grilled Eggplant and Ricotta Salata	2600
★気仙沼 穴子のフリット ごぼうのアグロドルチェ Sea Eel Fritto with Burdock Agrodolce	2800
海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp And Mushroom Ajillo	2900
かぼちゃのスープ Pumpkin Soup	1 Person / 1100

BREAD

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

MAIN

淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ Pork Cacciatore	3600
★鯖のソテー 焦がしバターソース Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce	4200
黒毛和牛イチボのグリル タスマニア産 粒マスタード Grilled Wagyu Beef with Tasmanian Mustard	150g / 6800 300g / 12000
黒毛和牛フィレのグリル マルサラソース Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala Sauce	150g / 9800 300g / 18000
鴨のソテー 葡萄と赤ワインのソース Sauteed Duck with Grape and Red Wine Sauce	8000

WINE LOVERS

イチジク&クリームチーズ Fig & Cream Cheese	900
------------------------------------	-----

TAKE OUT

バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1CUT 1400 12cm Whole 3400
---------------------------------------	----------------------------------

COURSE MENU

TOKYO NODE COURSE	前菜からデザートまで計7品。当店の人気メニューを合わせたコース料理です。	10000
AMUSE / COLD APPETIZER / BREAD / HOT APPETIZER / PASTA / CHOICE OF MAIN / DESSERT / COFFEE or TEA		

※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。※総額の税抜き金額に対して12%のサービス料を頂戴しています。
※If you have any food allergy, please let us know. ※A 12% service charge will be added to the total amount before tax.

[予約限定]

WEEKDAY COURSE

6800

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と熟成生ハム プッラータチーズ
Fresh Pear and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER

メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

SOUP

かぼちゃのスープ
Pumpkin Soup

BREAD

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

PASTA

芳源マッシュルームラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout

CHOICE OF MAIN

メイン料理を一皿お選びください

淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ
Pork Cacciatore

黒毛和牛イチボのグリル +1500
Grilled Wagyu Top Sirloin Cap

黒毛和牛フィレのグリル +3000
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT

バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

[予約限定]

SEASONAL COURSE

10000

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と熟成生ハム プッラータチーズ
Fresh Pear and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER

メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

HOT APPETIZER

気仙沼 穴子フリット ごぼうのアグロドルチェ
Sea Eel Fritto with Burdock Agrodolce

BREAD

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

PASTA

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

黒毛和牛イチボのグリル
Grilled Wagyu Top Sirloin Cap

黒毛和牛フィレのグリル +1500
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT

イチジクのカンノーロ チャイソース
Fig Cannolo with Chai Sauce

CHEF'S COURSE

15000

AMUSE

帆立のカルパッチョ 唐墨と山葵
Scallop Carpaccio with Bottarga and Wasabi

APPETIZER

本田屋 イサキと夏野菜のサルサ
Grunt and Summer Vegetable Salsa

BREAD

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

PASTA

オマール海老 カサレッチェ
Casarecce with Lobster

FISH

天草 太刀魚と賀茂茄子のカルトッチョ
Cutlassfish And Eggplant Cartoccio

MAIN DISH

黒毛和牛フィレのグリル マルサラワインソース
Grilled Japanese Black Wagyu Tenderloin with Marsala Sauce

RISOTTO

黒トリュフと24ヶ月熟成コンテチーズのリゾット
Risotto with Black Truffle and 24-Month Aged Comté Cheese

DESSERT

京丹波栗のモンテビアンコ
Monte Bianco

[予約限定]

WEEKEND COURSE

7800

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と熟成生ハム ブッラータチーズ
Tokyo Strawberries with Homemade Burrata Cheese

APPETIZER

メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

BREAD

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

HOT APPETIZER

気仙沼 穴子フリット ごぼうのアグロドルチェ
Sea Eel Fritto with Burdock Agrodolce

PASTA

芳源マッシュルームラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout

CHOICE OF MAIN

メイン料理を一皿お選びください

淡路島えびすもち豚のカチャトーラ
Pork Cacciatore

黒毛和牛イチボのグリル +1500
Grilled Wagyu Top Sirloin Cap

黒毛和牛フィレのグリル +3000
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT

バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

[予約限定]

LUNCH ANNIVERSARY COURSE

5800

TOAST DRINK

スパークリングワイン
Spumante or Non-alcoholic Rosé Sparkling

APPETIZER

メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

BREAD

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

CHOICE OF PASTA

芳源マッシュルームラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +300
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

CHOICE OF MAIN

メイン料理を一皿お選びください

淡路島えびすもち豚のカチャトーラ
Pork Cacciatore

鯖のソテー 焦がしバターソース +400
Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce

黒毛和牛イチボのグリル +1500
Grilled Wagyu Top Sirloin Cap

DESSERT

デザートのお盛り合わせ
Today's Dessert

[予約限定]

DINNER ANNIVERSARY COURSE

12500

TOAST DRINK

スパークリングワイン
Spumante or Non-alcoholic Rosé Sparkling

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と熟成生ハム ブッラータチーズ
Tokyo Strawberries with Homemade Burrata Cheese

APPETIZER

カジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

HOT APPETIZER

気仙沼 穴子フリット ごぼうのアグロドルチェ
Sea Eel Fritto with Burdock Agrodolce

BREAD

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

PASTA

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

黒毛和牛イチボのグリル
Grilled Wagyu Top Sirloin Cap

黒毛和牛フィレのグリル +1500
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT

デザートのお盛り合わせ
Today's Dessert

GLASS WINE

WINE SET

2グラスセット 2500

Wine 2 Glasses Set

スパークリングワイン + 白ワイン or 赤ワイン
Sparkling Wine + White Wine or Red Wine

WHITE

ランゲ ビアンコ ジョヴィネ Glass 1500

Langhe Bianco Jovine

Italy / Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Nero (Pinot Noir)

テヌータ デル メロ ガヴィ Glass 1900

Tenuta del Melo Gavi

Italy / Cortese

ブレッド & バター Glass 2500

Bread & Butter

America / Chardonnay

RED

アジエンダ アグリコーラ サン ルチアーノ トスカーナロッソ Glass 1500

Azienda Agricola San Luciano Toscana Rosso

Italy / Sangiovese, Montepulciano, Cilieggiolo

アント 高山村メルロー Glass 1800

ANTO TAKAYAMAMURA Merlot

Japan / Merlot

ブリガータ ヴェルデ ラーメ モンテプルチアーノ ダブルツォ Glass 2600

Brigata Verde Rame Montepulciano d'Abruzzo

Italy / Montepulciano

ORANGE

ゴシップ アジエンダ アグリコーラ ディ レナルド Glass 1800

Gossip Azienda Agricola di Lenardo

Italy / Pinot Grigio

別途ワインボトルリストもございます。スタッフまでお申し付けください。
We also have wine bottle list. Please ask our staff.

BEER

ハートランド 1300

Heartland

ブルックリンラガー 1500

Brooklyn Lager

FIRST BUBBLES

CHAMPAGNE

ペリエ ジュエ グラン ブリュット Glass 2600

Perrier Jouët Grand Brut

France / Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

SPARKLING

ダイ スプマンテ ブリュット Glass 1300

Dai Spumante Brut

Italy / Trebbiano, Malvasia, Moscato

COCKTAILS

18種の花香るスパークリング 1800

18 Flowers & Sparkling Wine

無農薬・無化学で育てたエディブルフラワーやハーブを活かした花茶に
スパークリングワインを合わせたオリジナルカクテルです

NON-ALCOHOL COCKTAILS

フラワーティーソーダ 1400

Flower Tea × Clear Grapefruit × Tonic Water

COCKTAILS

白桃のベリーニ 1300

Peach Belini

宇和島産 南柑20号のミモザ 1400

Japanese Citrus Mimosa

自家製 ワインカクテル 1300

Homemade Red Wine Cocktail

塩はちみつ × ジントニック 1500

Solt Honey Gin Tonic

クラシック モスコミュール 1500

Classic Moscow Mule

ジャパニーズ ハイボール 1200

Japanese Highball

NON-ALCOHOL DRINKS

TOKYO NODE レモネード 1500

TOKYO NODE Lemonade

マンゴーパッションスカッシュ 1300

Mango Passion Squash

Uf-fu Tokyo 雁ヶ音ほうじ茶 ティーソーダ 1300

Uf-fu Tokyo Roasted Green Tea Soda

ピンクグレープフルーツのヴァージンモヒート 1300

Pink Grapefruit Virgin Mojito

宇和島産ブラッドオレンジ 1300

Uwajima Blood Orange

ビアデザミーブロンド 0.0% ノンアルコールビール 1500

Biere Des AMIS BLONDE Non-Alcoholic Beer

ノンアルコール ロゼ スパークリングワイン 1200

Non-Alcoholic Rose Sparkling Wine

シャトー勝沼 カツヌマグレープ [白 or 赤] 1200

Non-Alcoholic Wine [White or Red]

日本茶 楽淹 RAKUEN 1300

Japanese Ice Tea

MINERAL WATER

サンペレグリノ 750ml 1300

San Pellegrino

富士ミネラル 750ml 1300

Fuji Mineral

TAKE OUT

テイクアウト バスクチーズケーキ

Basque Style Cheese Cake

1CUT | 1400

12cm Whole | 3400