

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

いちじくと熟成生ハム ブッラータチーズ
Fig 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
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 Half 1200 / Full 2100
Seasonal Vegetables Salad

メカジキのカルパッチョ 燻製トマトのケッカソース 2400
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

イチジクと4p'sブッラータチーズのカプレーゼ 3200
Fig and Burrata Cheese Caprese

かぼちゃのスープ 1 Person / 1000
Pumpkin Soup

PASTA

芳源マッシュルームラグー タリアテッレ 2100
Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ 2700
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ 2800
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

MAIN

淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ 3600
Pork Cacciatore

鯖のソテー 焦がしバターソース 4200
Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce

黒毛和牛イチボのグリル 6800
Grilled Wagyu Beef Top Sirloin Cap

DESSERTS

バスクチーズケーキ 1400
Basque Style Cheese Cake

ナガノパープルのパルフェ 3200
Grape Parfait

黒イチジクのカンノーロ チャイアイス 1800
Fig Cannolo with Chai Ice Cream

京丹波栗のモンテビアンコ 1600
Montebianco with Kyoto Chestnuts

ティラミス 1200
Tiramisu

淡路島ミルクジェラート 塩とオリーブオイル 900
Awaji Island Milk Gelato with Salt and Olive Oil

※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
└ +季節のフルーツ +Seasonal Fruit	+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	2300
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetable Salad	2100
キャビアと6種のコンディメント Caviar with Six Condiments	12000

PASTA & RISOTTO

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	3000
★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チーズのオープン焼き Grilled Eggplant and Ricotta Salata	2100
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	2600
海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp And Mushroom Ajillo	2800
かぼちゃのスープ Pumpkin Soup	1 Person / 1000

BREAD

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

MAIN

鯖のロースト 焦がしバターソース Sauteed Spanish Mackerel with Brown Butter Sauce	4200
★鴨のソテー 葡萄と赤ワインのソース Sauteed Duck with Grape and Red Wine Sauce	7500
淡路島 えびすもち豚のカチャトーラ Pork Cacciatore	3600
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

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。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

いちじくと熟成生ハム ブッラータチーズ
Fig 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

いちじくと熟成生ハム ブッラータチーズ
Fig 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

いちじくと熟成生ハム ブッラータチーズ
Fig 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 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
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca 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

いちじくと熟成生ハム ブッラータチーズ
Fig 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

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)

アンセルミ サン・ヴィンチェンツォ Glass 1800

Anselmi San Vincenzo

Italy / Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

勝沼 鳥居平 甲州ブラン Glass 2500

Katsunuma Toriivilla Koshu Blanc

Japan / Koshu

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

セガン・マニュエル ブルゴーニュ ピノ・ノワール Glass 2500

Seguin-Manuel Bourgogne Pinot Noir

France / Pinot Noir

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

オールド キューバ モヒート 1800

Old Cuban Mojito

自家製 サングリア [白 / 赤] 1300

Homemade Sangria

塩はちみつ × ジントニック 1500

Solt Honey Gin Tonic

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

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]

自家製アップルジンジャースカッシュ 1300

Apple Ginger 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

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

日本茶 楽淹 RAKUEN 1300

Japanese Ice Tea

MINERAL WATER

サンペレグリーノ 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