2026.11.12

TOKYO NODE DINING

WEEKDAY LUNCH 2800

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

SOUP
飛騨 宿儺かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Potage

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

黒毛和牛と牛蒡のヴァチナーラ　スパゲッティ +600
Spaghetti with Wagyu Beef and Burdock Vaccinara

紅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

天草 本田屋 鰆のソテー　蕪とトマトのジンジャーソース +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 LUNCH 3900

APPETIZER
気仙沼メカジキのカルパッチョ　セミドライトマトソース
Swordfish Carpaccio with Semi-Dried Tomato 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

黒毛和牛と牛蒡のヴァチナーラ　スパゲッティ +300
Spaghetti with Wagyu Beef and Burdock 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

天草 本田屋 鰆のソテー　蕪とトマトのジンジャーソース +400
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Tomato Ginger 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

バスクチーズケーキ +400
Basque Style Cheese Cake

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

CHEF'S LUNCH 5500

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

APPETIZER
気仙沼メカジキのカルパッチョ　セミドライトマトソース
Swordfish Carpaccio with Semi-Dried Tomato Sauce

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

PASTA
紅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 2100
気仙沼メカジキのカルパッチョ　セミドライトマトソース Swordfish Carpaccio with Semi-Dried Tomato 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
飛騨 宿儺かぼちゃのポタージュ Pumpkin Potage	1 Person / 1000

PASTA

芳源マッシュルームラグー タリアテッレ Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout	2400
黒毛和牛と牛蒡のヴァチナーラ　スパゲッティ Spaghetti with Wagyu Beef and Burdock Vaccinara	2700
紅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
天草 本田屋 鰆のソテー　蕪とトマトのジンジャーソース Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Tomato Ginger 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
イチジクのパフェ Fig Parfait	3200
紅玉りんごのカンノーロ Apple Cannolo	1600
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 / 国産苺 ］ Awaji Island Milk Gelato [Salt and Olive Oil / Strawberry]	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.

2026.11.12

TOKYO NODE 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
気仙沼メカジキのカルパッチョ　セミドライトマトソース Swordfish Carpaccio with Semi-Dried Tomato Sauce	2400
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetable Salad	2100
和牛のカルパッチョ　セルバチコと2種のチーズ Wagyu Beef Carpaccio with Selvatico and 2 Kinds of Cheese	2300
キャビアと6種のコンディメント Caviar with 6 Condiments	15000
六甲シャンピニオンサラダ　レモンヴィネグレットソース Mushroom Salad with Lemon Vinaigrette Sauce	1800

PASTA & RISOTTO

芳源マッシュルームのラグーソース　タリアテッレ Tagliatelle with Yoshimoto Mushroom Ragout Sauce	2400
★ 熟成キタアカリのジェノベーゼ　リングイネ linguine with Aged Potato Genovese	3200
紅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
黒毛和牛と牛蒡のヴァチナーラ　リガトーニ Rigatoni with Wagyu Beef and Burdock Vaccinara	2700
★ ポルチーニ茸とジロール茸のリゾット Porcini and Girolle Mushrooms Risotto	2600
└ +オータムトリュフ トッピング +Autumn Truffle	+500

TAKE OUT

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

HOT APPETIZER

★ 賀茂茄子とリコッタチーズのオーブン焼き Grilled Eggplant and Ricotta Salata	2100
王様しいたけのフリット　半熟卵と焦がしバターのソース Shiitake Mushroom Fritto with Soft-Boiled Egg and Brown Butter Sauce	2600
海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp And Mushroom Ajillo	2900
飛騨 宿儺かぼちゃのポタージュ Pumpkin Potage	1 Person / 1000

BREAD

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

MAIN

天草 本田屋 鰆のソテー　蕪とトマトのジンジャーソース Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Tomato Ginger Sauce	4200
★ 近江鴨のソテー　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　生粒胡椒といちじくソース Grilled Wagyu Beef Fillet with Fresh Pepper and Fig Sauce	150g / 9800 300g / 18000

DESSERT

ティラミス Tiramisu	1200
バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1400
イチジクのパフェ Fig Parfait	3200
★ 紅玉りんごのカンノーロ Apple Cannolo	1600
★ 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 / 国産苺 ］ Awaji Island Milk Gelato ［ Salt and Olive Oil / Strawberry ］	900

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.

2026.11.12

［予約限定］

WEEKDAY COURSE

6800

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

気仙沼メカジキのカルパッチョ　セミドライトマトソース
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

SOUP

飛騨 宿儺かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Potage

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

SEASONAL COURSE

10000

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

気仙沼メカジキのカルパッチョ　セミドライトマトソース
Swordfish Carpaccio with Smoked Tomato Checca Sauce

HOT APPETIZER

王様しいたけのフリット　半熟卵と焦がしバターソース
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

紅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

紅玉りんごのカンノーロ
Apple Cannolo

［予約限定］

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

天草 本田屋 鰆のカルパッチョ ビーツとトリュフヴィネグレットソース
Spanish Mackerel Carpaccio with Beetroot and Truffle Vinaigrette

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 ハタと賀茂茄子のカルトッチョ
Grouper and Kamo 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

蛤とせりのリゾット
Clam and Seri Risotto

DESSERT

京丹波栗のモンテビアンコ
Monte Bianco

2026.11.12

［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
Fresh Pear and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER

気仙沼メカジキのカルパッチョ セミドライトマトソース
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

王様しいたけのフリット 半熟卵と焦がしバターソース
Shiitake Mushroom Fritto with Soft-Boiled Egg and Brown Butter Sauce

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

気仙沼メカジキのカルパッチョ セミドライトマトソース
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

黒毛和牛と牛蒡のヴァチナーラ　タリアテッレ +300
Tagliatelle with Wagyu Beef and Burdock 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

天草 本田屋 鰆のソテー 蕪とトマトのジンジャーソース +400
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Tomato Ginger Sauce

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

DESSERT

デザートの盛り合わせ
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
Fresh Pear and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER

気仙沼メカジキのカルパッチョ セミドライトマトソース
Swordfish Carpaccio with Semi-Dried Tomato Sauce

HOT APPETIZER

王様しいたけのフリット 半熟卵と焦がしバターソース
Shiitake Mushroom Fritto with Soft-Boiled Egg and Brown Butter Sauce

BREAD

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

PASTA

紅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

デザートの盛り合わせ
Today’s Dessert

2026.11.12

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

アジィエンダ 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, Ciliegiolo

アント高山村メルロー Glass 1800
ANTO TAKAYAMAMURA Merlot
Japan / Melrot

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 アジィエンダ 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 botttle 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

洋梨のベリーニ 1300
Pear 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

飲むマリナーラ 1500
Clarified Tomato Juice × Oregano × Garlic Oil

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

※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.