

WEEKDAY LUNCH2800

SALAD  
夏野菜のシェフサラダ  
Seasonal Vegetables Chef’s Salad

SOUP  
マッシュルームのスープ  
Mushroom Soup

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

CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください  
揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ  
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +400  
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ +600  
Spaghetтини with Mushroom And Bottarga Aglio Olio

淡路島 えびすもち豚のハーブロースト +1600  
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +2000  
Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

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

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

SEASONAL LUNCH3900

APPETIZER  
天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース  
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

BREAD  
ブリコラージュ ブレッド  
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  
揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ  
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +200  
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ハーブロースト  
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400  
Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

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

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 LUNCH6800

AMUSE  
山梨県産 白桃と熟成生ハム プラータチーズ  
Fresh Peach and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER  
天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース  
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

SOUP  
サマートリュフとマッシュルームのスープ  
Truffle and Mushroom Soup

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

PASTA  
最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ  
Spaghetтини with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

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ハーブロースト  
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400  
Kesennuma Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

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

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

DESSERT  
静岡県産クラウンメロンのセミフレッド  
Melon Semifreddo  
コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

APPETIZER

夏野菜のシェフサラダ Half 1200 / Full 2300  
Seasonal Vegetables Chef’s Salad

天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース 2500  
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

山梨県産 白桃と4P’s プラータチーズのカプレーゼ 3400  
Caprese with Peach and Burrata Cheese

サマートリュフとマッシュルームのスープ 1 Person / 1200  
Truffle and Mushroom Soup

※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.

PASTA

揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ 2200  
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ 2600  
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ 2800  
Spaghetтини with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

MAIN

淡路島えびすもち豚のハーブロースト 3800  
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース 4200  
Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

黒毛和牛イチボのグリル 6800  
Grilled Wagyu Beef

DESSERTS

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

【PAYSAGE監修】宮崎マンゴーのパルフェ 3200  
Miyazaki Mango Parfait

静岡県産クラウンメロンのセミフレッド 1500  
Melon Semifreddo

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 マルドンとオリーブオイル 900  
Awaji Island Milk Gelato with Sea Salt and Olive Oil

# TOKYONODE DINING

## COLD APPETIZER

|                                                                       | HALF / FULL |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| 12ヶ月熟成白豚 生ハム<br>12-Month Aged White Pork Prosciutto                   | 1100 / 2000 |
| └ +山梨県産 白桃<br>+Fresh Peach                                            | +1200       |
| 山梨県産 桃と4P'sブッラータチーズのカプレーゼ<br>Fresh Peach And Burrata Cheese Caprese   | 3400        |
| 天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース<br>Red Snapper Carpaccio With Soy Ginger Sauce | 2500        |
| 夏野菜のシェフサラダ<br>Seasonal Vegetable Salad                                | 2100        |
| 天草 アオリイカと唐墨のセルバチコサラダ<br>Bigfin Reef Squid And Selvaggio Salad         | 2800        |

## PASTA

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4P'sブッラータチーズのアラビアータ ピチ<br>Pici with 4P's Burrata Cheese Arrabbiata                  | 2600 |
| 最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ<br>Shiitake Mushroom and Bottarga Aglio Olio Spaghetтини | 2800 |
| 黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ<br>Tagliatelle with Wagyu Beef Ragu                              | 2600 |
| 北海道産 雲丹と生のり スパゲッティーニ<br>Sea Urchin and Fresh Nori Spaghetтини                       | 3300 |
| サザエと大葉のジェノベーゼ コンキリエ<br>Conchiglie with Turban Shell And Shiso Genovese              | 3600 |
| 玉蜀黍と燻製パンチェッタ リゾット<br>Sweet Corn and Smoked Pancetta Risotto                         | 2900 |
| └ +サマートリュフ トッピング<br>+Summer Truffle                                                 | +500 |

## DESSERT

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| ティラミス<br>Tiramisu                                                                | 1200 |
| バスクチーズケーキ<br>Basque Style Cheese Cake                                            | 1400 |
| 【PAYSAGE監修】宮崎マンゴーのパルフェ<br>Miyazaki Mango Parfait                                 | 3200 |
| 静岡県産クラウンメロンのセミフレッド<br>Melon Semifreddo                                           | 1500 |
| 京丹波栗のモンテピアンコ<br>Montebianco with Kyoto Chestnuts                                 | 1600 |
| 淡路島ミルクジェラート マルドンとオリーブオイル<br>Awaji Island Milk Gelato with Sea Salt and Olive Oil | 900  |

## HOT APPETIZER

|                                                                     |                 |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 真蛸のグリル トマトとオリーブのソース<br>Grilled Octopus with Tomato and Olives Sauce | 2300            |
| ★ 島根大田 大穴子のフリット<br>Sea Eel Fritto                                   | 2600            |
| 海老とマッシュルームのアヒージョ<br>Shrimp And Mushroom Ajillo                      | 2800            |
| サマートリュフとマッシュルームのスープ<br>Truffle and Mushroom Soup                    | 1 Person / 1100 |

## MAIN

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| 淡路島えびすもち豚のハーブロースト<br>Herb Roasted Pork                                   | 3800  |
| ★ 気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース<br>Swordfish Cutlet With Ravigote Sauce          | 4200  |
| 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<br>Grilled Wagyu Beef with Tasmanian Mustard | 6800  |
| 黒毛和牛フィレのビステッカ マルサラソース<br>Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala Sauce    | 12000 |

## WINE LOVERS

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 無花果&クリームチーズ<br>Fig & Cream Cheese | 900 |
|-----------------------------------|-----|

## TAKE OUT

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

## BREAD

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

[予約限定]

WEEKDAY COURSE

6800

AMUSE

山梨県産 白桃と熟成生ハム   ブラータチーズ  
Peach with Homemade Burrata Cheese

APPETIZER

天然真鯛のカルパッチョ   ソイジンジャーソース  
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

SOUP

黒トリュフとマッシュルームスープ  
Truffle and Sweet Potato Soup

BREAD

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

PASTA

揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ  
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

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ハーブロースト  
Herb Roasted Pork

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

山梨県産 白桃と熟成生ハム   ブラータチーズ  
Peach with Homemade Burrata Cheese

APPETIZER

天然真鯛のカルパッチョ   ソイジンジャーソース  
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

SOUP

島根大田 大穴子のフリット  
Sea Eel Fritto

BREAD

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

PASTA

最上椎茸と唐墨のアーリオオーリオ スパゲッティーニ  
Spaghetтини with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

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

静岡県産クラウンメロンとココナッツ  
Shizuoka Crown Melon and Coconut Semifreddo

CHEF'S COURSE

15000

AMUSE

神戸牛ブレザオラと白桃   ブラータチーズ  
Kobe Beef Bresaola And Peach Burrata Cheese

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

オマール海老のアラビアータ   ヴェスビオ  
Vesuvio Pasta with Spicy Lobster Arrabbiata

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

山梨県産 白桃と熟成生ハム プラータチーズ  
Tokyo Strawberries with Homemade Burrata Cheese

### APPETIZER

天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース  
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

島根大田 大穴子のフリット  
Sea Eel Fritto

### PASTA

揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ  
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

### 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ハーブロースト  
Herb Roasted Pork

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

天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース  
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

揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ  
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

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ハーブロースト  
Roasted Ebisu Mochi Pork with Salsa Verde

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400  
Kesenuma Swordfish Cutlet with Ravigote 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

山梨県産 白桃と熟成生ハム プラータチーズ  
Peach with Homemade Burrata Cheese

### APPETIZER

天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース  
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

### HOT APPETIZER

島根大田 大穴子のフリット  
Sea Eel Fritto

### BREAD

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

### PASTA

最上椎茸と唐墨のアーリオオーリオ スパゲッティーニ  
Spaghetтини with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

### 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