

## WEEKDAY LUNCH 2,800

### SALAD

#### 季節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

Bread from Bricolage bread & co.

### CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください

#### FARM KEI ジュエリートマトとモッツアレラ スパゲッティーニ

Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

#### 黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ +600

Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragu

#### 最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ +700

Spaghettini with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

#### 淡路島 えびすもち豚のロースト 熟成バルサミコソース +1,800

Roasted Awaji Island Ebisu Mochi Pork with Aged Balsamic Sauce

#### 天草本田屋 寒ぶりのソテー サルサベルデ +2,200

Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

#### 黒毛和牛イチボのグリル +4,000

Grilled Wagyu Beef

### コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

## SEASONAL LUNCH 3,900

### APPETIZER

#### 紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライマトソース

Marinated Salmon with 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

#### FARM KEI ジュエリートマトとモッツアレラ スパゲッティーニ

Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

#### 黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ +300

Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragu

### 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 えびすもち豚のロースト 熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Balsamic Sauce

#### 天草本田屋 寒ぶりのソテー サルサヴェルデ +500

Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

#### 黒毛和牛イチボのグリル +1,500

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

#### 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 6,800

### AMUSE

#### 14ヶ月熟成白豚の生ハムとTOKYOブラータチーズ

Prosciutto and Burrata Cheese

### APPETIZER

#### 紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライマトソース

Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce

### SOUP

#### 黒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

Spaghettini 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 えびすもち豚のロースト 熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Balsamic Sauce

#### 黒毛和牛イチボのグリル +1,000

Grilled Wagyu Beef

#### 黒毛和牛フィレのグリル +1,500

Grilled Wagyu Beef Fillet

### 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

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 Chef's Salad

Half 1,200 / Full 2,300

#### 紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライマトソース

Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce

2,500

#### 加藤農園 みくのか苺と4P's プラータチーズのカプレーゼ

Caprese with Tokyo Strawberry and Burrata Cheese

3,200

#### 黒トリュフとマッシュルームのスープ

Truffle and Mushroom Soup

1 Person / 1,200

### PASTA

#### FARM KEI ジュエリートマトとモッツアレラ スパゲッティーニ

Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

2,200

#### 黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ

Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragu

2,800

#### 最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ

Spaghettini with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

2,900

### MAIN

#### 淡路島 えびすもち豚のロースト 熟成バルサミコソース

Roasted Awaji Island Ebisu Mochi Pork with Aged Balsamic Sauce

3,800

#### 天草本田屋 寒ぶりのソテー サルサヴェルデ

Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

4,500

#### 黒毛和牛イチボのグリル

Grilled Wagyu Beef

6,800

### DESSERTS

#### バスクチーズケーキ

Basque Style Cheese Cake

1,400

#### 加藤農園 スターナイト苺とベリーのパルフェ

Tokyo Strawberry and Parfait

2,800

#### 加藤農園 あまりんのパブロバ

Tokyo Strawberry Pavlova

1,600

#### 京丹波栗のモンテビアンコ

Montebianco with Kyoto Chestnuts

1,600

#### ティラミス

Tiramisu

1,200

#### 淡路島ミルクジェラート マルドンとオリーブオイル

Awaji Island Milk Gelato with Sea Salt and Olive Oil

900

※上記税込価格に12%のサービス料を頂戴いたします。

※The Total bill includes 12% service charge.

## TOKYONODE DINING

## COLD APPETIZER

	HALF / FULL
14ヶ月熟成白豚 生ハム 14-month Aged Prosciutto	1,100 / 2,000
★加藤農園 苺と4P'sブランチーズのカプレーゼ Caprese with Tokyo Strawberry and Burrata Cheese	3,200
紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライトマトソース Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce	2,500
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetables Chef's Salad	2,300
★天草本田屋 アオリイカと唐墨のセルパチコのサラダ Squid and Bottarga Salad with Selvatico	2,800

## HOT APPETIZER

国産ムール貝の香草バター蒸し Japanese Mussels Steamed in Herb Butter	2,800
★福田農園 王様椎茸のフリット ミラネーゼソース Fried Shiitake Mushrooms with Milanese Sauce	2,900
黒トリュフとマッシュルームのスープ Truffle and Mushroom Soup	1 Person / 1,200
★広島産 牡蠣と芳源マッシュルームのアヒージョ [数量限定] [Limited Quantity] Oyster and Mushroom Ajillo	3,400

## BREAD

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

## MAIN

淡路島 えびすもち豚のロースト 熟成バルサミソース Roasted Pork with Balsamic Sauce	3,800
天草本田屋 寒ぶりのソテー サルサヴェルデ Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde	4,500
★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	6,800
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	12,000
★北海道 蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース Roasted Ezo Deer from Hokkaido with Red Wine Sauce	7,200
季節野菜のローストミスト Roasted Seasonal Vegetables	3,400

## PASTA

フレッシュトマトとバジル カザレッチェ Casarecce with Tomato and Basil	2,600
★黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragu	2,800
春野菜のジェノベーゼ トロフィエ Trofie with Spring Vegetable Genovese	2,800
最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ Spaghettini with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio	2,900
★北海道 生雲丹のクリーム タリアテッレ Tagliatelle with Fresh Hokkaido Sea Urchin Cream	3,600
★富山湾 ホタルイカと筍のイカ墨リゾット Firefly Squid and Bamboo Shoot Risotto with Squid Ink	3,800

## DESSERT

バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1,400
加藤農園 スターナイト苺とベリーのパルフェ Tokyo Strawberry and Parfait	2,800
★加藤農園 あまりんのパブロバ Tokyo Strawberry Pavlova	1,600
★京丹波栗のモンテビアンコ Montebianco with Kyoto Chestnuts	1,600
ティラミス Tiramisu	1,200
淡路島ミルクジェラート マルドンとオリーブオイル Awaji Island Milk Gelato with Sea Salt and Olive Oil	900

## WINE LOVERS

無花果&クリームチーズ Fig & Cream Cheese	900
-----------------------------------	-----

## COURSE MENU

TOKYO NODE COURSE 前菜からデザートまで計8品。当店の人気メニューを合わせたコース料理です。	10,000
AMUSE / COLD APPETIZER / BREAD / HOT APPETIZER / PASTA / CHOICE OF MAIN / DESSERT / COFFEE or TEA	

## FIRST BUBBLE

## CHAMPAGNE

ペリエ ジュエ グラン ブリュット	Glass 2,600
Perrier Jouët Grand Brut	
France / Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	

## COCKTAILS

18種の花香るスパークリング	1,500
18 Flowers Sparkling	

## NON-ALCOHOL COCKTAILS

フラワーティーソーダ	1,400
Flower Tea Soda	

## WINE BY GLASS

## WHITE

鳥居平今村アンサンブル 甲州ブラン	Glass 1,300
Toriivilla Imamura Ensemble Koshu Blanc	
Japan / Koshu	

アウラマドレ テッレ・シチリアーネ ピノ・グリージョ	Glass 1,700
Auramadre Pinot Grigio	
Italy / Pinot Grigio	

マリポーザ シャルドネ	Glass 2,400
Mariposa Chardonnay	
Chile / Chardonnay	

## RED

鳥居平今村アンサンブル マスカット・ベリーA	Glass 1,300
Toriivilla Imamura Ensemble Muscat Bailey A	
Japan / Muscat Bailey A	

イーター ピノ・ノワール カルフォルニア2023	Glass 1,800
ITER Pinot Noir California	
U.S.A / Pinot Noir	

チェレット モンソルド ランゲ ロッソ	Glass 2,500
Ceretto Monsordo Langhe Rosso	
Italy / Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	

## ORANGE

カーブドッチワイナリー ファンピー オレンジ	Glass 1,700
Cave d'Occi Winery Funpy Orange	
Japan / Delaware, Niagara, Kerner, Sauvignon Blanc	

## WINE SET

## FREE FLOW

ペリエ ジュエ グラン ブリュット付き フリーフロー ※90分制	12,000
Perrier Jouët Grand Brut Free Flow / 90 minutes	

## WINE SET

- ワインセット 3種 -	
Wine Set 3 Glasses	
シャンパン + 白ワイン + 赤ワイン	4,800
Champagne + White Wine + Red Wine	

## BEER

ハートランド	1,300
Heartland	

ブルックリンラガー	1,500
Brooklyn Lager	

## COCKTAILS

フレッシュストロベリーニ	1,400
Fresh Strawberrini	

宇和島産 南柑20号のミモザ	1,400
Japanese Citrus Mimosa	

自家製 ワインカクテル	1,300
Homemade Red Wine Cocktail	

黒胡椒 × ジントニック	1,500
Black pepper x Gin Tonic	

塩はちみつ × ジントニック	1,500
Solt Honey Gin Tonic	

クラシック モスコミュール	1,500
Classic Moscow Mule	

ジャパニーズ ハイボール	1,200
Japanese Highball	

## MINERAL WATER

サンペレグリーノ 750ml	1,300
San Pellegrino	

富士ミネラル 750ml	1,300
Fuji Mineral	

## NON-ALCOHOL DRINK

## NON-ALCOHOL WINE

ノンアルコール ロゼ スパークリングワイン	1,200
Non-Alcoholic Rose Sparkling Wine	

シャトー勝沼 カツヌマ グレープ [ 白 or 赤 ]	1,200
Non-Alcoholic Wine [ White or Red ]	

## NON-ALCOHOL BEER

ビアデザミアブロンド 0.0% ノンアルコールビール	1,500
Biere Des AMIS BLONDE Non-Alcoholic Beer	

## NON-ALCOHOL Cocktail

観音山 フルーツガーデン デコ柑スカッシュ	1,300
Japanese Citrus Squash	

TOKYO NODE レモネード	1,200
TOKYO NODE Lemonade	

Uf-fu Tokyo 雁ヶ音ほうじ茶 ティーソーダ	1,300
Tokyo Roasted Green tea Soda	

エルダーフラワー ヴァージンモヒート	1,300
Elderflower Virgin Mojito	

## AFTER DINNER &amp; DIGESTIF

## COFFEE / TEA

ドリップコーヒー シングルオリジン	900
Drip Coffee Single Origin	

ダーズリン	1,000
Darjeeling	

グリーンルイボス	1,000
Green Rooibos	

## DIGESTIF

ベルタ エリージ グラッパ	1,600
Berta Elisi Grappa	

黒糖エスプレッソマティーニ	2,100
KOKUTO Sugar Espresso Martini	