

APPETIZER

COLD APPETIZER

天草産 カジキマグロのカルパッチョ 柳沢農園フレッシュハーブ	2,600
Crostini with Aizu Horse Meat and Summer Truffle	
白桃と18ヶ月熟成白豚の生ハム	2,400
18-Month Aged Prosciutto with Peach	
+トッピング Topping	
Pizza 4P's自家製ブラータチーズ +1,700	Pizza 4P's Homemade Burrata Cheese
Pizza4P's 自家製ブラータチーズとアメルマトのカプレーゼ	2,800
Caprese with Pizza 4P's Homemade Burrata cheese and Amela Tomatoes	
18ヶ月熟成白豚の生ハムとPizza4P's 自家製ブラータチーズ	2,800
18-Month Aged Prosciutto with Pizza 4P's Homemade Burrata cheese	
天草産アオリイカの炙り 唐墨とルッコラのサラダ	2,700
Seared Amakusa Bigfin Reef Squid with Bottarga and Arugula Salad	
季節野菜のシェフサラダ	1,800
Seasonal Vegetables Chef's Salad	

HOT APPETIZER

フレッシュムール貝の白ワイン蒸し	2,500
Steamed Fresh Mussels in White Wine	
鱧と獅子唐のフリット 熟成バルサミソース	2,600
Fritto of Pike Conger and Shishito Peppers with Aged Balsamic Sauce	
玉蜀黍のスープ	1 Person / 1,000
Sweet Corn Soup	
グリーンアスパラガスのミラネーゼ 焦がしバターソース	2,300
Green Asparagus Milanese with Brown Butter	
+トッピング Topping	
黒トリュフ +1,000	Black Truffle

BREAD

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

※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。
※If you have any food allergies, please let us know.

※上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴致します。
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

TOKYONODE DINING

DINNER MENU

TOKYO NODE COURSE 10,000

AMUSE

柳沢農園アメルマトとTOKYOブラータチーズのカプレーゼ
Caprese with TOKYO Burrata cheese and Amela Tomatoes

APPETIZER

天草産 カジキマグロのカルパッチョ 柳沢農園フレッシュハーブ
Amakusa Red sea bream Carpaccio with Herb and Lemon Vinaigrette

HOT APPETIZER

鱧と獅子唐のフリット 熟成バルサミソース
Fritto of Pike Conger and Shishito Peppers with Aged Balsamic Sauce

PASTA

北海道産 生雲丹アーリオオーリオ リングイネ
Linguine with Fresh Hokkaido Sea Urchin Aglio e Olio

CHOICE OF MAIN メイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

黒毛和牛イチボのビステッカ
Grilled Wagyu Beef

黒毛和牛フィレのビステッカ +1,500
Grilled Wagyu Tenderloin

DESSERT

マンゴーのバシュラングラッセ
Mango Vacherin Glace

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

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

PASTA

Pizza4P's 自家製ブラータチーズ アラビアータ ピチ	2,800
Pichi Arrabiata with Pizza 4P's Homemade Burrata cheese	

鰯とフェネルのスパゲティーニ	2,200
Spaghetтини with Sardines and Fennel	

北海道産 生雲丹アーリオオーリオ リングイネ	3,400
Linguine with Fresh Hokkaido Sea Urchin Aglio e Olio	

黒毛和牛ラグーとバジル リガトーニ	2,800
Rigatoni with Wagyu Beef Ragout Sauce and Basil	

熟成キタアカリのジェノベーゼ リングイネ	2,400
Linguine with Mature Potato Genovese	

玉蜀黍と燻製パンチェッタのリゾット	2,400
Risotto with Sweet Corn and Smoked Pancetta	

MAIN

徳島県鳴門 鱸のロースト 野辺小蕪とカポナータ	3,800
Roasted Sea Bass from Naruto,Tokushima	

岩中豚のロースト ロメスコソース	3,800
Roasted IWACHU Pork with Romesco Sauce	

-羊SUNRISE- 骨付きラムのロースト	4,800
Roasted “HITSUJI SUNRISE” Lamb	

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	5,800
Grilled Wagyu Beef with Tasmanian Whole Grain Mustard	

黒毛和牛フィレのビステッカ マルサラソース	8,800
Grilled Wagyu Tenderloin with Marsala Sauce	

季節野菜のローストミスト	2,400
Roasted Assort Seasonal Vegetables	

DESSERTS

デザインあ展 neo	
「からめる」マンゴーのバスクチーズケーキ	1,600
Basque style Cheese Cake with Mango	

白桃のパルフェ	2,800
White Peach Parfait	

マンゴーのバシュラングラッセ	1,600
Mango Vacherin Glacé	

カッサータ シチリアーナ	1,100
Cassata Siciliana	

ティラミス	1,100
Tiramisu	

季節のフルーツ盛り合わせ	1,500
Assorted Seasonal Fruits	

TOKYO NODE DINING

LUNCH MENU

平日限定 / WEEKDAY ONLY

CLASSIC LUNCH 2,800

SALAD

季節野菜のシェフサラダ

Seasonal Vegetables chef's salad

SOUP

玉蜀黍のスープ

Sweet Corn Soup

CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください。Please choose one dish.

クラシックボロネーゼ スパゲティーニ

Spaghetti Bolognese

鰯とフェネルのスパゲティーニ

Spaghetti with Sardines and Fennel

黒毛和牛ラグー スパゲティーニ +800

Spaghetti with Wagyu Beef Ragout Sauce

北海道産 生雲丹 アーリオ オーリオ リングイネ +1,000

Linguine with Fresh Hokkaido Sea Urchin Aglio e Olio

徳島県鳴門 鱸のロースト 野辺地小蕪とカボナータ +1,800

Roasted Sea Bass from Naruto, Tokushima

岩中豚のロースト ロメスコソース +1,800

Roasted IWACHU Pork with Romesco Sauce

黒毛和牛のビステッカ +3,600

Wagyu Beef Steak

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

CHEF'S LUNCH 3,900

APPETIZER

天草産 カジキマグロのカルパッチョ 柳沢農園フレッシュハーブ

Carpaccio of Amakusa Swordfish with Fresh Herbs from Yanagisawa Farm

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage Bread

CHOICE OF PASTA お好きなパスタ料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

鰯とフェネルのスパゲティーニ

Spaghettni with Sardines and Fennel

黒毛和牛ラグー スパゲティーニ +500

Spaghettni with Wagyu Beef Ragout Sauce

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

徳島県鳴門 鱸のロースト 野辺地小蕪とカボナータ

Roasted Sea Bass from Naruto, Tokushima

岩中豚のロースト ロメスコソース

Roasted IWACHU Pork with Romesco Sauce

黒毛和牛のビステッカ +1,500

Wagyu Beef Steak

CHOICE OF DESSERT お好きなデザートを一皿お選びください。Please choose one dish.

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

TOKYO NODE LUNCH 5,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと発酵バターのカロスティーニ / 玉蜀黍のスープ

Prociutto and Fermented Butter Crostini / Corn Soup

APPETIZER

天草産 メカジキのカルパッチョ 柳沢農園フレッシュハーブ

Carpaccio of Amakusa Swordfish with Fresh Herbs from Yanagisawa Farm

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage Bread

PASTA

北海道産 生雲丹 アーリオ オーリオ リングイネ

Linguine with Fresh Hokkaido Sea Urchin Aglio e Olio

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

徳島県鳴門 鱸のロースト 野辺地小蕪とカボナータ

Roasted Sea Bass from Naruto, Tokushima

岩中豚のロースト ロメスコソース

Roasted IWACHU Pork with Romesco Sauce

黒毛和牛のビステッカ +1,500

Wagyu Beef Steak

CHOICE OF DESSERT お好きなデザートを一皿お選びください。Please choose one dish.

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

Basque style Cheese Cake

APPETIZER

季節野菜のシェフサラダ

Half 900 / Full 1,800

Seasonal Vegetables Chef's Salad

天草産 カジキマグロのカルパッチョ 柳沢農園フレッシュハーブ

2,600

Carpaccio of Amakusa Swordfish with Fresh Herbs from Yanagisawa Farm

Pizza 4P's 自家製ブラータチーズとアメルマトマトのカプレーゼ

2,900

Caprese with Pizza 4P's Homemade Burrata cheese and Amela Tomatoes

玉蜀黍のスープ

1 Person / 1,000

Sweet Corn Soup

BREAD

ブリコラージュ ブレッド

500

Bread from Bricolage Bread

PASTA

クラシック ボロネーゼ スパゲティーニ

2,000

Spaghettni Bolognese

鰯とフェネルのスパゲティーニ

2,200

Spaghettni with Sardines and Fennel

北海道産 生雲丹 アーリオ オーリオ リングイネ

3,400

Linguine with Fresh Hokkaido Sea Urchin Aglio e Olio

MAIN

徳島県鳴門 鱸のロースト 野辺地小蕪とカボナータ

3,800

Roasted Sea Bass from Naruto, Tokushima

岩中豚のロースト ロメスコソース

3,800

Roasted IWACHU Pork with Romesco Sauce

黒毛和牛のビステッカ

5,800

Wagyu Beef Steak

DESSERTS

デザインあ展 neo

「からめる」マンゴーのバスクチーズケーキ

1,600

Basque style Cheese Cake with Mango

白桃のパルフェ

2,800

White Peach Parfait

マンゴーのバシュラングラッセ

1,600

Mango Vacherin Glacé

カッサータ シチリアーナ

1,100

Cassata Siciliana

ティラミス

1,100

Tiramisu

※下記税込み価格に10%のサービス料を頂戴致します。

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.