

COLD APPETIZER

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| 天草カンパチのカルパッチョ 茗荷と柳沢農園ハーブ                                           | 2,400 |
| Amberjack Carpaccio with Myoga Ginger and Herbs                    |       |
| 無花果と18ヶ月熟成白豚の生ハム                                                   | 2,300 |
| 18-Month Aged Prosciutto with Fresh Figs                           |       |
| +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ーラトマトのカプレーゼ                                 | 2,900 |
| 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                                                        | 2,100 |
| 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                      |                  |
| 伝助穴子のフリット 秋茄子と熟成バルサミコソース                                 | 2,600            |
| Crispy Sea Eel with Grilled Eggplant Aged Balsamic Sauce |                  |
| サマートリュフと玉蜀黍のスープ                                          | 1 Person / 1,300 |
| Sweet Corn and Summer Truffle Soup                       |                  |
| 熟成舞茸のオープン焼き 半熟卵のミラネーゼ                                    | 2,400            |
| Roasted Maitake Mushrooms Milanese                       |                  |

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                                                        |  |
| 柳沢農園アメーラトマトとTOKYOブラータチーズのカプレーゼ                               |  |
| Caprese with TOKYO Burrata cheese and Amela Tomatoes         |  |
| APPETIZER                                                    |  |
| 天草カンパチのカルパッチョ カンパチ 茗荷と柳沢農園ハーブ                                |  |
| Amberjack Crpaccio with Myoga Ginger and Herbs               |  |
| HOT APPETIZER                                                |  |
| 伝助穴子のフリット 秋茄子と熟成バルサミコソース                                     |  |
| Crispy Sea Eel with Grilled Eggplant and 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 |       |
| 芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ                                    | 2,200 |
| Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce                  |       |
| 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 オレキエッテ                                   | 2,400 |
| Orecchiette with Mature Potato Genovese                 |       |
| 秋刀魚とポルチーニ茸のリゾット                                         | 2,800 |
| Risotto with Pacific Saury and Porcini Mushroom         |       |

MAIN

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫                                | 3,800 |
| Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms |       |
| 淡路島 えびず もち豚のロースト ロメスコソース                                 | 3,800 |
| Roasted Ebisu Mochi 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                                    | 9,200 |
| 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 |       |
| 和歌山 あら川の桃 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                            |       |

# TOKYONODE 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 タリアテッレ

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Mushroom 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

サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫 +1,800

Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms

淡路島 えびす もち豚のロースト ロメスコソース +1,800

Roasted Ebisu Mochi 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

天草カンパチのカルパッチョ 茗荷と柳沢農園ハーブ

Amberjack Carpaccio with Myoga Ginger and Herbs

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage Bread

#### PASTA

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Mushroom 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.

サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫

Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms

淡路島 えびす もち豚のロースト ロメスコソース

Roasted Ebisu Mochi 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クロスティーニ / 玉蜀黍のスープ

Prociutto and Fermented Butter Crostini / Corn Soup

#### APPETIZER

天草カンパチのカルパッチョ 茗荷と柳沢農園ハーブ

Amberjack Carpaccio with Myoga Ginger and Herbs

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.

サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫

Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms

淡路島 えびす もち豚のロースト ロメスコソース

Roasted Ebisu Mochi 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 1,050 / Full 2,100

Seasonal Vegetables Chef's Salad

天草カンパチのカルパッチョ 茗荷と柳沢農園ハーブ

2,400

Amberjack Carpaccio with Myoga Ginger and Herbs

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 タリアテッレ

2,000

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

2,200

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

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

サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫

3,800

Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms

淡路島 えびす もち豚のロースト ロメスコソース

3,800

Roasted Ebisu Mochi 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

白桃のバルフェ

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.