

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	
岩原果樹園 洋梨と18ヶ月熟成白豚の生ハム	2,300
18-Month Aged Prosciutto with Fresh Pear From Iwahara Fruit Farm	
+トッピング Topping	
4P's自家製ブラータチーズ +1,700 4P's Homemade Burrata Cheese	
4P'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 4P's Homemade Burrata cheese and Amela Tomatoes	
18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P'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	
飛騨 宿儺かぼちゃのスープ	1 Person / 1,000
Sukuna Pumokin bSoup	
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 inculude tax and are subject to a 10% service charge.	

TOKYONODE DINING

DINNER MENU

TOKYO NODE COURSE 10,000	
AMUSE	
岩原果樹園 洋梨と4p' 自家製ブラータチーズ	4P's Homemade Burrata Cheese and Pear From Iwahara Fruit Farm
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 Carpaccio 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	
京丹波栗のモンテビアンコ	Kyotanba Chestnut Montenianco
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	
4P's 自家製ブラータチーズ アラピアータ ピチ	2,800
Pichi Arrabiata with 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 加賀蓮根と熟成バルサミコソース	3,800
Roasted Ebisu Mochi Pork with Kaga Lotus root and Balsamic 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	
バスクチーズケーキ	1,300
Basque style Cheese Cake	
長野パープルのパルフェ	2,800
Nagano Purple Grape Parfait	
京丹波栗のモンテビアンコ	1,500
Kyotanba Chestnut Montebianco	
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

飛騨 宿儺かぼちゃのスープ

Sukuna Pumpkin 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

黒毛和牛ラグーのリングイネ +800

Linguine 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

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 加賀蓮根と熟成バルサミコソース +1,800

Roasted Ebisu Mochi Pork with Kaga Lotus root and Balsamic 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

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.

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

黒毛和牛ラグーのリングイネ +600

Linguine 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.

淡路島 えびす もち豚のロースト 加賀蓮根と熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Kaga Lotus root and Balsamic Sauce

サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫 +300

Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms

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 / 飛騨 宿儺かぼちゃのスープ

Prociutto and Fermented Butter Crostini / Sukuna Pumpkin 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.

淡路島 えびす もち豚のロースト 加賀蓮根と熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Kaga Lotus root and Balsamic Sauce

サーモンのハーブバターソテー 舞茸のフリットと蔓紫 +300

Pan-Seared Salmon with Herb Butter and Maitake Mushrooms

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

4P'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 4P's Homemade Burrata cheese and Amela Tomatoes

飛騨 宿儺かぼちゃのスープ

1 Person / 1,000

Sukuna Pumpkin 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 加賀蓮根と熟成バルサミコソース

3,800

Roasted Ebisu Mochi Pork with Kaga Lotus root and Balsamic Sauce

黒毛和牛のビステッカ

5,800

Wagyu Beef Steak

DESSERTS

バスクチーズケーキ

1,300

Basque style Cheese Cake

長野パープルのパルフェ

2,800

Nagano Purple Grape Parfait

京丹波栗のモンテビアンコ

1,500

Kyotanba Chestnut Montebianco

カッサータ シチリアーナ

1,100

Cassata Siciliana

ティラミス

1,100

Tiramisu

※10%のサービス料を頂戴しております。

※The Total bill includes 10% service charge.