

TOKYO NODE DINING

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

安納芋のスープ
Sweet Potato Soup

CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください

FARM KEI ジェエリートマトのスパゲッティー
Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

黒毛和牛と下仁田葱のラグー タリアッテル +600
Tagliatelle with Wagyu Beef and Shimonita Leek Ragu

紅ずわい蟹と九条葱のアーリオ オーリオ リングイネ +800
Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions 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 寒鯛のソテー サルサヴェルデ +2,200
Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

黒毛和牛イチボのグリル +3,600
Grilled Wagyu Beef

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

CHEF'S LUNCH 3,900

APPETIZER

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ
Marinated Salmon and Turnips with Herbs

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 ジェエリートマトのスパゲッティー
Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

黒毛和牛と下仁田葱のラグー タリアッテル +300
Tagliatelle with Wagyu Beef and Shimonita 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 寒鯛のソテー 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

TOKYO NODE LUNCH 6,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P's自家製ブラー
Prosciutto and Burrata Cheese

APPETIZER

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ
Marinated Salmon and Turnips with Herbs

SOUP

安納芋のスープ
Sweet Potato Soup

BREAD

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

PASTA

紅ずわい蟹と九条葱のアーリオ オーリオ リングイネ
Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions 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 +1,500
Grilled Wagyu Beef

黒毛和牛フィレのグリル +3,000
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 1,050 / Full 2,100

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ
Marinated Salmon and Turnips with Herbs

2,400

4P's 自家製ブラーとアーモントマトのカプレーゼ
Caprese with Burrata Cheese and Tomatoes

2,900

安納芋のスープ
Sweet Potato Soup

1 Person / 1,000

BREAD

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

500

PASTA

FARM KEI ジェエリートマトのスパゲッティー
Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

2,000

黒毛和牛と下仁田葱のラグー タリアッテル
Tagliatelle with Wagyu Beef and Shimonita Leek Ragu

2,600

紅ずわい蟹と九条葱のアーリオ オーリオ リングイネ
Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions Aglio Olio

2,800

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

3,800

天草本田屋 寒鯛のソテー サルサヴェルデ
Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

4,400

黒毛和牛イチボのグリル
Grilled Wagyu Beef

6,300

DESSERTS

バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

1,300

加藤農園 スターナイト苺とホワイトチョコのパルフェ
Tokyo Strawberry and White Chocolate Parfait

2,800

京丹波栗のモンティビアンコ
Kyotanba Chestnut Montebianco

1,500

ティラミス
Tiramisu

1,100

淡路島ミルクジェラート マルدونとオリーブオイル
Awaji Island Milk Gelato with Maldon Sea Salt and Olive Oil

900

※上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
※The Total bill includes 10% service charge.

TOKYO NODE DINING

CHEF'S LUNCH 3,900

APPETIZER

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ
Marinated Salmon and Turnips with Herbs

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 ジエリートマトのスパゲッティー^ニ
Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

黒毛和牛と下仁田葱のラグー タリアテッレ +300
Tagliatelle with Wagyu Beef and Shimonita 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 寒鯛のソテー 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

TOKYO NODE LUNCH 6,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P's自家製ブラー^タ
Prosciutto and Burrata Cheese

APPETIZER

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ
Marinated Salmon and Turnips with Herbs

SOUP

安納芋のスープ
Sweet Potato Soup

BREAD

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

PASTA

紅ずわい蟹と九条葱のアーリオ オーリオ リングイネ
Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions 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 +1,500
Grilled Wagyu Beef

黒毛和牛フィレのグリル +3,000
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

A LA CARTE

APPETIZER

季節野菜のシェフサラダ
Seasonal Vegetables Chef's Salad

Half 1,050 / Full 2,100

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ
Marinated Salmon and Turnips with Herbs

2,400

4P's 自家製ブラー^タチーズとアーモラトマトのカプレーゼ
Caprese with Burrata Cheese and Tomatoes

2,900

安納芋のスープ
Sweet Potato Soup

1 Person / 1,000

BREAD

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

500

PASTA

FARM KEI ジエリートマトのスパゲッティー^ニ
Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

2,000

黒毛和牛と下仁田葱のラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Wagyu Beef and Shimonita Leek Ragu

2,600

紅ずわい蟹と九条葱のアーリオ オーリオ リングイネ
Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions Aglio Olio

2,800

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 寒鯛のソテー サルサヴェルデ
Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

4,400

黒毛和牛イチボのグリル
Grilled Wagyu Beef

6,300

DESSERTS

バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

1,300

加藤農園 スターナイト苺とホワイトチョコのパルフェ
Tokyo Strawberry and White Chocolate Parfait

2,800

京丹波栗のモンテビアンコ
Kyotanba Chestnut Montebianco

1,500

ティラミス
Tiramisu

1,100

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 Maldon Sea Salt and Olive Oil

900

TOKYO NODE DINING

COLD APPETIZER

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ Marinated Benifui Salmon and Baby Turnips	2,400
加藤農園 莓と18ヶ月熟成白豚 生ハム 18-month Aged Prosciutto with Tokyo Strawberry	2,300
+トッピング Topping 4P's自家製ブランチーズ +1,700 4P's Homemade Burrata Cheese	
4P's自家製ブランチーズと柳沢農園アーマートマトのカプレーゼ Caprese with Pizza 4P's Homemade Burrata Cheese and Amela Tomatoes	2,900
18ヶ月熟成白豚 生ハムと4P's自家製ブランチーズ 18-month Aged Prosciutto with 4P's Homemade Burrata Cheese	2,800
天草本田屋 アオリイカと唐墨のセルバチコサラダ Squid and Bottarga Salad with Selvatico	2,800
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetables Chef's Salad	2,100

HOT APPETIZER

国産ムール貝の香草バター蒸し Japanese Mussels Steamed in Herb Butter	2500
★福田農園 王様しいたけのオーブン焼き フォンドゥータソース Fukuda Farm "Osama" Shiitake Mushroom Oven-Roasted with Fonduta Sauce	2900
安納芋のスープ Anno-Imo Sweet Potato Soup	1000
★牡蠣と芳元マッシュルームのアヒージョ [数量限定] [Limited Quantity] Oyster and Yoshimoto Mushroom Ajillo	3200
+ブレッド追加 500	

BREAD

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

MAIN

天草本田屋 寒鯛のソテー サルサヴェルデ Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde	3,800
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	3,800
石黒農場 ホロホロ鶏のロースト ディアボラ Roasted Chicken from Ishiguro Farm, Diavola Style	5,800
★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	6,300
★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	9,200
季節野菜のローストミスト Roasted Seasonal Vegetables	2,400

PASTA

フレッシュトマトとバジル カザレッヂ Casarecce with Tomato and Basil	2400
紅ずわい蟹と九条葱のアーリオ オーリオ リングイネ Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions Aglio Olio	2800
つぶ貝のジェノベーゼ オレキエッテ Linguine Genovese with Sea Whelk	2500
黒毛和牛と下仁田葱のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Wagyu Beef and Shimonita Leek Ragu	2600
北海道 生雲丹のクリーム タリアテッレ Tagliatelle with Fresh Hokkaido Sea Urchin Cream	3400
オマール海老のリゾット Lobster Risotto	4300

DESSERTS

バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1,300
★加藤農園 莓とホワイトチョコのパルフェ Tokyo Strawberry and White Chocolate Parfait	2,800
★京丹波栗のモンティビアンコ Kyotanba Chestnut Montebianco	1,500
ティラミス Tiramisu	1,100
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 Maldon Sea Salt and Olive Oil	900
フォンダンショコラ [数量限定] Fondue au Chocolat	1,500

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

※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。※上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

※If you have any food allergy, please let us know. ※The total bill includes 10% service charge.