

TOKYONODE 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 ジェ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 寒鰯のソテー 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 Half 1,050 / Full 2,100
Seasonal Vegetables Chef's Salad

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ 2,400
Marinated Salmon and Turnips with 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 Burrata Cheese and Tomatoes

安納芋のスープ 1 Person / 1,000
Sweet Potato Soup

BREAD

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

PASTA

FARM KEI ジェエリートマトのスパゲッティーニ 2,000
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 2,600
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 2,800
Linguine with Red Snow Crab and Kyoto Scallions Aglio Olio

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
Roasted Awaji Island Ebisu Mochi Pork with Aged Balsamic Sauce

天草本田屋 寒鰯のソテー サルサヴェルデ 4,400
Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

黒毛和牛イチボのグリル 6,300
Grilled Wagyu Beef

DESSERTS

バスクチーズケーキ 1,300
Basque Style Cheese Cake

加藤農園 スターナイト苺とホワイトチョコのパルフェ 2,800
Tokyo Strawberry and White Chocolate Parfait

京丹波栗のモンテビアンコ 1,500
Kyotanba Chestnut Montebianco

ティラミス 1,100
Tiramisu

淡路島ミルクジェラート マルドンとオリーブオイル 900
Awaji Island Milk Gelato with Maldon Sea Salt and Olive Oil

TOKYONODE DINING

COLD APPETIZER

紅富士サーモンと小蕪のレモンマリネ Marinated Benifuji Salmon and Baby Turnips	2,400
加藤農園 苺と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柳沢農園アメーラ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自家製ブラータチーズ 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プン焼き 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

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

MAIN

天草本田屋 寒鰯のソテー 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 カザレッチェ 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 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
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.