

## 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 ジュ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 +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 寒鰯のソテー 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 &amp; 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 ジュ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

## 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メルマ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 &amp; co.

500

## PASTA

## FARM KEI ジュ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 寒鰯のソテー 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

## TOKYO NODE LUNCH 6,800

## AMUSE

## 14ヶ月熟成白豚の生ハムと自家製ブラータチーズ

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 &amp; 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

## DESSERTS

## バスクチーズケーキ

Basque Style Cheese Cake

1,300

## 加藤農園 スターナイト苺とベリーのパルフェ

Tokyo Strawberry and Berry Parfait

2,800

## 加藤農園 あまりん苺のパヴロバ

Tokyo Strawberry Pavlova

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

※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 ジュ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

14ヶ月熟成白豚の生ハムと自家製ブラータチーズ  
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 ジュ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 スターナイト苺とベリーのパルフェ 2,800  
Tokyo Strawberry and Berry Parfait

加藤農園 あまりん苺のパブロバ 1,500  
Tokyo Strawberry Pavlova

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燕のレモンマリネ Marinated Salmon and Baby Turnips	2,400
★加藤農園 苺と14ヶ月熟成白豚 生ハム 14-month Aged Prosciutto with Tokyo Strawberry +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	2,300
4P's自家製ブラータチーズと柳沢農園アメラトマトのカプレーゼ Caprese with Pizza 4P's Homemade Burrata Cheese and Amela Tomatoes	2,900
14ヶ月熟成白豚 生ハムと4P's自家製ブラータチーズ 14-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	2,900
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 スターナイト苺とベリーのパルフェ Tokyo Strawberry and Berry Parfait	2,800
★加藤農園 あまりん苺のパブロバ Tokyo Strawberry Pavlova	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