

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 ジュエリートマトとモッツアレラ スパゲッティーニ

Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ +600

Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragu

最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ +700

Spaghettini with Mushrooms and Bottarga 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 寒ぶりのソテー サルサベルデ +2,200

Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

黒毛和牛イチボのグリル +4,000

Grilled Wagyu Beef

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

CHEF'S LUNCH 3,900

APPETIZER

紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライマトソース

Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce

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 ジュエリートマトとモッツアレラ スパゲッティーニ

Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ +300

Tagliatelle with Wagyu Beef and 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 寒ぶりのソテー 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TOKYOブラータチーズ

Prosciutto and Burrata Cheese

APPETIZER

紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライマトソース

Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce

SOUP

黒トリュフと安納芋スープ

Truffle and Sweet Potato Soup

BREAD

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage bread & co.

PASTA

最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ

Spaghettini with Mushrooms and Bottarga 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 +1,000

Grilled Wagyu Beef

黒毛和牛フィレのグリル +1,500

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 1,200 / Full 2,300

紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライマトソース

Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce

2,500

加藤農園 みくのか苺と4P's プラータチーズのカプレーゼ

Caprese with Tokyo Strawberry and Burrata Cheese

3,200

黒トリュフと安納芋のスープ

Truffle and Sweet Potato Soup

1 Person / 1,200

PASTA

FARM KEI ジュエリートマトとモッツアレラ スパゲッティーニ

Spaghettini with Shiga "FARM KEI" Tomatoes

2,200

黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ

Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragu

2,800

最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ

Spaghettini with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

2,900

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 寒ぶりのソテー サルサヴェルデ

Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde

4,500

黒毛和牛イチボのグリル

Grilled Wagyu Beef

6,800

DESSERTS

バスクチーズケーキ

Basque Style Cheese Cake

1,400

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

1,600

ティラミス

Tiramisu

1,200

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.

TOKYONODE DINING

COLD APPETIZER

	HALF / FULL
14ヶ月熟成白豚 生ハム 14-month Aged Prosciutto	1,100 / 2,000
★加藤農園 苺と4P'sブラータチーズのカプレーゼ Caprese with Tokyo Strawberry and Burrata Cheese	3,200
紅富士サーモンとうるいのマリネ ドライトマトソース Marinated Salmon with Dried Tomato Sauce	2,500
季節野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetables Chef's Salad	2,300
★天草本田屋 アオリイカと唐墨のセルパチコのサラダ Squid and Bottarga Salad with Selvatico	2,800

HOT APPETIZER

国産ムール貝の香草バター蒸し Japanese Mussels Steamed in Herb Butter	2,800
★福田農園 王様椎茸のフリット ミラネーゼソース Fried Shiitake Mushrooms with Milanese Sauce	2,900
黒トリュフと安納芋のスープ Truffle and Sweet Potato Soup	1 Person / 1,200
★広島産 牡蠣と芳源マッシュルームのアヒージョ [数量限定] [Limited Quantity] Oyster and Mushroom Ajillo	3,400

BREAD

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

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 Pork with Balsamic Sauce	3,800
天草本田屋 寒ぶりのソテー サルサヴェルデ Sautéed Winter Yellowtail with Salsa Verde	4,500
★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 with Tasmanian Mustard	6,800
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	12,000
★北海道 蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース Roasted Ezo Deer from Hokkaido with Red Wine Sauce	7,200
季節野菜のローストミスト Roasted Seasonal Vegetables	3,400

PASTA

フレッシュトマトとバジル カザレッチェ Casarecce with Tomato and Basil	2,600
★黒毛和牛と白葱のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Wagyu Beef and Leek Ragù	2,800
春野菜のジェノベーゼ トロフィエ Trofie with Spring Vegetable Genovese	2,800
最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティニ Spaghettini with Mushrooms and Bottarga Aglio Olio	2,900
★北海道 生雲丹のクリーム タリアテッレ Tagliatelle with Fresh Hokkaido Sea Urchin Cream	3,600
★富山湾 ホタルイカと筍のイカ墨リゾット Firefly Squid and Bamboo Shoot Risotto with Squid Ink	4,300

DESSERTS

バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1,400
ティラミス Tiramisu	1,200
★加藤農園 あまりん苺のパブロバ Tokyo Strawberry Pavlova	1,600
★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
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] [Limited Quantity] Fondue au Chocolat	1,700

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	

WINE BY GLASS

CHAMPAGNE

ペリエ ジュエ グラン ブリュット	Glass 2,600
Perrier Jouët Grand Brut France / Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	

WHITE

鳥居平今村アンサンブル 甲州ブラン	Glass 1,300
Toriivilla Imamura Ensemble Koshu Blanc Japan / Koshu	

アウラマドレ テッレ・シチリアーネ ピノ・グリージョ	Glass 1,700
Auramadre Pinot Grigio Italy / Pinot Grigio	

マリポーザ シャルドネ	Glass 2,400
Mariposa Chardonnay Chile / Chardonnay	

RED

鳥居平今村アンサンブル マスカット・ベリーA	Glass 1,300
Toriivilla Imamura Ensemble Muscat Bailey A Japan / Muscat Bailey A	

イーター ピノ・ノワール カルフォルニア2023	Glass 1,800
ITER Pinot Noir California U.S.A / Pinot Noir	

チェレット モンソルド ランゲ ロッソ	Glass 2,500
Ceretto Monsordo Langhe Rosso Italy / Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	

ORANGE

カーブドッチワイナリー ファンピー オレンジ	Glass 1,700
Cave d'Occi Winery Funpy Orange Japan / Delaware, Niagara, Kerner, Sauvignon Blanc	

WINE SET

FREE FLOW

ペリエ ジュエ グラン ブリュット付き フリーフロー ※90分制	12,000
Perrier Jouët Grand Brut Free Flow / 90 minutes	

WINE SET

- ワインセット 3種 -	
Wine Set 3 Glasses	
シャンパン + 白ワイン + 赤ワイン	4,800
Champagne + White Wine + Red Wine	

MINERAL WATER

サンペレグリノ 750ml	1,300
San Pellegrino	
富士ミネラル 750ml	1,300
Fuji Mineral	

SOFT DRINKS

ブラッドオレンジジュース	900
Blood Orange	
クランベリージュース	900
Cranberry	
ジンジャエール	900
Ginger Ale	
コカ コーラ	900
Coca Cola	

COCKTAILS

フレッシュストロベリーニ	1,300
Fresh Strawberrini	
クラシック モスコミュール	1,500
Classic Moscow Mule	
宇和島産 南柑20号のミモザ	1,300
Japanese Citrus Mimosa	
自家製 ワインカクテル	1,300
Homemade Red Wine Cocktail	
黒胡椒 × ジントニック	1,500
Black pepper x Gin Tonic	
ジャパニーズ ハイボール	1,200
Japanese Highball	

BEER

ハートランド	1,300
Heartland	
ブルックリンラガー	1,500
Brooklyn Lager	

NON-ALCOHOLIC DRINKS

NON-ALCOHOL WINE

ノンアルコール ロゼ スパークリングワイン	1,200
Non-Alcoholic Rose Sparkling Wine	
シャトー勝沼 カツヌマ グレープ [白 or 赤]	1,200
Non-Alcoholic Wine [White or Red]	

NON-ALCOHOL BEER

ビアデザミーブロンド 0.0% ノンアルコールビール	1,500
Biere Des AMIS BLONDE Non-Alcoholic Beer	

NON-ALCOHOL Cocktail

観音山 フルーツガーデン デコ柑スカッシュ	1,300
Japanese Citrus Squash	
TOKYO NODE レモネード	1,200
TOKYO NODE Lemonade	
Uf-fu Tokyo 雁ヶ音ほうじ茶 ティーソーダ	1,300
Tokyo Roasted Green tea Soda	
エルダーフラワー ヴァージンモヒート	1,300
Elderflower Virgin Mojito	
アップルジンジャー スカッシュ	1,300
Soil Apple Ginger Squash	

COFFEE / TEA

ドリップコーヒー シングルオリジン	900
Drip Coffee Single Origin	
カフェラテ	1,000
Cafe latte	
キャラメルラテ	1,100
Caramel latte	
ダージリン	1,000
Darjeeling	
グリーンルイボス	1,000
Green Rooibos	