

TOKYONODE DINING

WEEKDAY LUNCH2800

SALAD
夏野菜のシェフサラダ
Seasonal Vegetables Chef's Salad

SOUP
マッシュルームのスープ
Mushroom Soup

BREAD
ブリコラージュブレッド
Bricolage bread & co.

CHOICE OF DISH お好きな一皿をお選びください
揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +600
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

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 Mushroom And Bottarga Aglio Olio

淡路島 えびすもち豚のハーブロースト +1600
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +2000
Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

黒毛和牛イチボのグリル +4000
Grilled Wagyu Beef

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

SEASONAL LUNCH3900

APPETIZER
天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

BREAD
ブリコラージュブレッド
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
揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ
Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ +300
Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

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ハーブロースト
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400
Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

黒毛和牛イチボのグリル +1500
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
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

バスクチーズケーキ +400
Basque Style Cheese Cake

CHEF'S LUNCH6800

AMUSE
山梨県産 白桃と熟成生ハム プラータチーズ
Fresh Peach and Aged Prosciutto Burrata Cheese

APPETIZER
天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース
Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce

SOUP
サマートリュフとマッシュルームのスープ
Truffle and Mushroom 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ハーブロースト
Herb Roasted Pork

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400
Kesennuma Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

黒毛和牛イチボのグリル +1000
Grilled Wagyu Beef

黒毛和牛フィレのグリル +1500
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT
静岡県産クラウンメロンのセミフレッド
Melon Semifreddo
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

APPETIZER	
夏野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetables Chef's Salad	Half 1200 / Full 2300
天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース Red Snapper Carpaccio with Soy Ginger Sauce	2500
山梨県産 白桃と4P'sプラータチーズのカプレーゼ Caprese with Peach and Burrata Cheese	3400
サマートリュフとマッシュルームのスープ Truffle and Mushroom Soup	1 Person / 1200

PASTA	
揚げ茄子とリコッタチーズのトマトスパゲッティ Spaghetti with Fried Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato	2200
黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara	2800
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	2900
MAIN	
淡路島えびすもち豚のハーブロースト Herb Roasted Pork	3800
気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce	4200
黒毛和牛イチボのグリル Grilled Wagyu Beef	6800

DESSERTS	
バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1400
【PAYSAGE監修】宮崎マンゴーのパルフェ Miyazaki Mango Parfait	3200
静岡県産クラウンメロンのセミフレッド Melon Semifreddo	1500
京丹波栗のモンテビアンコ Montebianco with Kyoto Chestnuts	1600
ティラミス Tiramisu	1200
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 Sea Salt and Olive Oil	900

※総額の税抜き金額に対して12%のサービス料を頂戴しています。
※A 12% service charge will be added to the total amount before tax.

GLASS WINE

WINE SET

2グラスセット	2500
Wine 2 Glasses Set	
スパークリングワイン + 白ワイン or 赤ワイン	
Sparkling Wine + White Wine or Red Wine	

WHITE

ランゲ ビアンコ ジョヴィネ	Glass 1500
Langhe Bianco Jovine	
Italy / Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Nero (Pinot Noir)	

テヌータ デル メロ ガヴィ	Glass 1900
Tenuta del Melo Gavi	
Italy / Cortese	

ブレッド & バター	Glass 2500
Bread & Butter	
America / Chardonnay	

RED

アジエンダ アグリコーラ サン ルチアーノ トスカーナ ロッソ	Glass 1500
Azienda Agricola San Luciano Toscana Rosso	
Italy / Sangiovese, Montepulciano, Cilieggiolo	

アント 高山村メルロー	Glass 1800
ANTO TAKAYAMAMURA Merlot	
Japan / Merlot	

ブリガータ ヴェルデ ラーメ モンテプルチアーノ ダブルツォ	Glass 2600
Brigata Verde Rame Montepulciano d'Abruzzo	
Italy / Montepulciano	

ORANGE

ゴシップ アジエンダ アグリコーラ ディ レナルド	Glass 1800
Gossip Azienda Agricola di Lenardo	
Italy / Pinot Grigio	

別途ワインボトルリストもございます。スタッフまでお申し付けください。
We also have wine bottle list. Please ask our staff.

BEER

ハートランド	1300
Heartland	

ブルックリンラガー	1500
Brooklyn Lager	

FIRST BUBBLES

CHAMPAGNE

ペリエ ジュエ グラン ブリュット	Glass 2600
Perrier Jouët Grand Brut	
France / Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	

SPARKLING

ダイ スプマンテ ブリュット	Glass 1300
Dai Spumante Brut	
Italy / Trebbiano, Malvasia, Moscato	

COCKTAILS

18種の花香るスパークリング	1800
18 Flowers & Champagne	
無農薬・無化学で育てたエディブルフラワーやハーブを活かした花茶に 芳醇なシャンパンを合わせたオリジナルカクテルです	

NON-ALCOHOL COCKTAILS

フラワーティーソーダ	1400
Flower Tea × Clear Grapefruit × Tonic Water	

COCKTAILS

白桃のペリーニ	1300
Peach Belini	

宇和島産 南柑20号のミモザ	1400
Japanese Citrus Mimosa	

自家製 ワインカクテル	1300
Homemade Red Wine Cocktail	

塩はちみつ × ジントニック	1500
Solt Honey Gin Tonic	

クラシック モスコミュール	1500
Classic Moscow Mule	

ジャパニーズ ハイボール	1200
Japanese Highball	

NON-ALCOHOL DRINKS

TOKYO NODE レモネード	1500
TOKYO NODE Lemonade	

マンゴーパッションスカッシュ	1300
Mango Passion Squash	

Uf-fu Tokyo 雁ヶ音ほうじ茶 ティーソーダ	1300
Uf-fu Tokyo Roasted Green Tea Soda	

ピンクグレープフルーツのヴァージンモヒート	1300
Pink Grapefruit Virgin Mojito	

宇和島産ブラッドオレンジ	1300
Uwajima Blood Orange	

ビアデザミーブロンド 0.0% ノンアルコールビール	1500
Biere Des AMIS BLONDE Non-Alcoholic Beer	

ノンアルコール ロゼ スパークリングワイン	1200
Non-Alcoholic Rose Sparkling Wine	

シャトー勝沼 カツヌマグレープ [白 or 赤]	1200
Non-Alcoholic Wine [White or Red]	

日本茶 楽淹 RAKUEN	1300
Japanese Ice Tea	

MINERAL WATER

サンペレグリーノ 750ml	1300
San Pellegrino	

富士ミネラル 750ml	1300
Fuji Mineral	

TAKE OUT

テイクアウト バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

1CUT | 1400

12cm Whole | 3400

※総額の税抜き金額に対して12%のサービス料を頂戴しています。
※A 12% service charge will be added to the total amount before tax.

TOKYONODE DINING

COLD APPETIZER

	HALF / FULL
12ヶ月熟成白豚 生ハム 12-Month Aged White Pork Prosciutto	1100 / 2000
└─ +山梨県産 白桃 +Fresh Peach	+1200
★ 山梨県産 桃と Burrata チーズのカプレーゼ Fresh Peach And Burrata Cheese Caprese	3400
天然真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース Red Snapper Carpaccio With Soy Ginger Sauce	2500
夏野菜のシェフサラダ Seasonal Vegetable Salad	2300
★ 天草 アオリイカと唐墨のセルバチコサラダ Bigfin Reef Squid And Selvaggio Salad	2800

PASTA

4P'sブラータチーズのアラビアータ ピチ Pici with 4P's Burrata Cheese Arrabbiata	2800
★ 最上椎茸と唐墨のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ Shiitake Mushroom and Bottarga Aglio Olio Spaghettini	2900
★ サザエと大葉のジェノベーゼ コンキリエ Conchiglie with Turban Shell And Shiso Genovese	3600
黒毛和牛のヴァチナーラ タリアッテレ Tagliatelle with Wagyu Beef Ragu	2800
北海道産 雲丹と生のり スパゲッティーニ Sea Urchin and Fresh Nori Spaghettini	3400
玉蜀黍と燻製パンチェッタ リゾット Sweet Corn and Smoked Pancetta Risotto	2900
└─ +サマートリュフ トッピング +Summer Truffle	+500

DESSERT

ティラミス Tiramisu	1200
バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1400
【PAYSAGE監修】宮崎マンゴーのパルフェ Miyazaki Mango Parfait	3200
★ 静岡県産クラウンメロンのセミフレッド Melon Semifreddo	1500
★ 京丹波栗のモンテビアンコ Montebianco with Kyoto Chestnuts	1600
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 Sea Salt and Olive Oil	900

HOT APPETIZER

真蛸のグリル トマトとオリーブのソース Grilled Octopus with Tomato and Olives Sauce	2600
★ 島根大田 大穴子のフリット Sea Eel Fritto	2800
海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp And Mushroom Ajillo	2900
サマートリュフとマッシュルームのスープ Truffle and Mushroom Soup	1 Person / 1200

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ハーブロースト Herb Roasted Pork	3800
★ 気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース Swordfish Cutlet With Ravigote Sauce	4200
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 Grilled Wagyu Beef with Tasmanian Mustard	6800
黒毛和牛フィレのビステッカ マルサラソース Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala Sauce	12000

WINE LOVERS

無花果&クリームチーズ Fig & Cream Cheese	900
-----------------------------------	-----

TAKE OUT

バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1CUT 1400
	12cm Whole 3400

COURSE MENU

TOKYO NODE COURSE	前菜からデザートまで計7品。当店の人気メニューを合わせたコース料理です。	10000
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。※総額の税抜き金額に対して12%のサービス料を頂戴しています。
※If you have any food allergy, please let us know. ※A 12% service charge will be added to the total amount before tax.

FIRST BUBBLE		
CHAMPAGNE		
ペリエ ジュエ グラン ブリュット	Glass	2600
Perrier Jouët Grand Brut		
France / Pinot Noir, Meunier, Chardonnay		
COCKTAILS		
18種の花香るスパークリング		1800
18 Flowers & Champagne		
NON-ALCOHOL COCKTAILS		
フラワーティーソーダ		1400
Flower Tea × Clear Grapefruit × Tonic Water		

WINE SET		
3グラスセット		
Wine 3 Glasses Set		
└ シャンパン + 白ワイン + 赤ワイン		4800
Champagne + White Wine + Red Wine		
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		12000
Perrier Jouët Grand Brut Free Flow / 90 minutes		

WINE BY GLASS		
WHITE		
ランゲ ビアンコ ジョヴィネ	Glass	1500
Langhe Bianco Jovine		
Italy / Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Nero (Pinot Noir)		
テヌータ デル メロ ガヴィ	Glass	1900
Tenuta del Melo Gavi		
Italy / Cortese		
ブレッド&バター	Glass	2500
Bread & Butter		
America / Chardonnay		
RED		
アジエンダ アグリコーラ サン ルチアーノ トスカーナ ロッソ	Glass	1500
Azienda Agricola San Luciano Toscana Rosso		
Italy / Sangiovese, Montepulciano, Cilieggiolo		
アント 高山村メルロー	Glass	1800
ANTO TAKAYAMAMURA Merlot		
Japan / Merlot		
ブリガータ ヴェルデ ラーメ モンテプルチアーノ ダブルッツォ	Glass	2600
Brigata Verde Rame Montepulciano d'Abruzzo		
Italy / Montepulciano		

ORANGE		
ゴシップ アジエンダ アグリコーラ ディ レナルド	Glass	1,800
Gossip Azienda Agricola di Lenardo		
Italy / Pinot Grigio		
TODAY'S WINE		
スタッフにお尋ねください		ASK
Please ask a staff member		

BEER		
ハートランド		
Heartland		
ブルックリンラガー		
Brooklyn Lager		

COCKTAILS		
白桃のベリーニ		1300
Peach Belini		
宇和島産 南柑20号のミモザ		1400
Japanese Citrus Mimosa		
自家製 ワインカクテル		1300
Homemade Red Wine Cocktail		
塩はちみつ × ジントニック		1500
Solt Honey Gin Tonic		
クラシック モスコミュール		1500
Classic Moscow Mule		
ジャパニーズ ハイボール		1200
Japanese Highball		

MINERAL WATER		
サンペレグリノ 750ml		1300
San Pellegrino		
富士ミネラル 750ml		1300
Fuji Mineral		

NON-ALCOHOL DRINK		
NON- ALCOHOL WINE		
ノンアルコール ロゼ スパークリングワイン		1200
Non-Alcoholic Rose Sparkling Wine		
シャトー勝沼 カツヌマ グレープ [白 or 赤]		1200
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		1500
Biere Des AMIS BLONDE Non-Alcoholic Beer		
NON- ALCOHOL COCKTAIL		
TOKYO NODE レモネード		1500
TOKYO NODE Lemonade		
Uf-fu Tokyo 雁ヶ音ほうじ茶 ティーソーダ		1300
Tokyo Roasted Green tea Soda		
ピンクグレープフルーツのヴァージンモヒート		1300
Pink Grapefruit Virgin Mojito		
マンゴーパッションスカッシュ		1300
Mango Passion Squash		
宇和島産ブラッドオレンジ		1300
Uwajima Blood Orange		
日本茶 楽淹 RAKUEN		1300
Japanese Ice Tea		

AFTER DINNER & DIGESTIF		
COFFEE / TEA		
ドリップコーヒー シングルオリジン		900
Drip Coffee Single Origin		
ダージリン		1000
Darjeeling		
グリーンルイボス		1000
Green Rooibos		
DIGESTIF		
ベルタ エリージ グラッパ		1600
Berta Elisi Grappa		
黒糖エスプレッソマティーニ		2100
KOKUTO Sugar Espresso Martini		