

TOKYONODE DINING

WEEKDAY LUNCH 2,800

SALAD

季節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

アマトリチャーナ スパゲッティーニ

Spaghettini Amatriciana

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 Mushrooms and Bottarga Aglio Olio

淡路島えびすもち豚とモロッコインゲンのグリル サルサヴェルデ +1,600

Grilled Pork and Moroccan Green Beans with Salsa Verde

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +2,000

Kesenuma Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

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

SEASONAL LUNCH 3,900

APPETIZER

本田屋 天然スズキとオレンジのカルパッチョ

Sea Bass and Orange Carpaccio

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

アマトリチャーナ スパゲッティーニ

Spaghettini Amatriciana

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とモロッコインゲンのグリル サルサヴェルデ

Grilled Pork and Moroccan Green Beans with Salsa Verde

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400

Kesenuma Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce

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

CHEF'S LUNCH 6,800

AMUSE

マンゴーと熟成生ハム プラータチーズ

Prosciutto with Mango and Burrata Cheese

APPETIZER

本田屋 天然スズキとオレンジのカルパッチョ

Sea Bass and Orange Carpaccio

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とモロッコインゲンのグリル サルサヴェルデ

Grilled Pork and Moroccan Green Beans with Salsa Verde

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース +400

Kesenuma Swordfish Cutlet with Ravigote 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

DESSERT

甘夏のクレームダンジュ

Amanatsu Crème d'Anjou

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

本田屋 天然スズキとオレンジのカルパッチョ

Sea Bass and Orange Carpaccio

2,500

マンゴーと4P's プラータチーズのカプレーゼ

Caprese with Mango and Burrata Cheese

3,400

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 / 1,200

PASTA

アマトリチャーナ スパゲッティーニ

Spaghettini Amatriciana

2,200

黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ

Tagliatelle with Wagyu Beef Vaccinara

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とモロッコインゲンのグリル サルサヴェルデ

Grilled Pork and Moroccan Green Beans with Salsa Verde

3,800

気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース

Kesenuma Swordfish Cutlet with Sauce Ravigote

4,200

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

静岡県産 クラウンメロンのパルフェ

Shizuoka Crown Melon Parfait

2,800

甘夏のクレームダンジュ

Amanatsu Crème d'Anjou

1,500

京丹波栗のモンテピアンコ

Montebianco with Kyoto Chestnuts

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 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.

TOKYONODE DINING

COLD APPETIZER

	HALF / FULL
14ヶ月熟成白豚 生ハム 14-month Aged Prosciutto	1,100 / 2,000
静岡産クラウンメロン トッピング +Crown Melon from Shizuoka	+1,200
★ マンゴーと4P'sブラータチーズのカプレーゼ Caprese with Mango and Burrata Cheese	3,400
本田屋 天然スズキとオレンジのカルパッチョ Wild Sea Bass and Orange Carpaccio	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バチコサラダ Squid and Bottarga Salad with Selvatico	2,800

HOT APPETIZER

真蛸のグリル サルモリッリオ Grilled Octopus with Salmoriglio Sauce	2,800
★ 島根大田 大穴子のフリット Sea Eel Fritto	2,900
スマートリュフとマッシュルームのスープ Truffle and Mushroom 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とモロッコインゲンのグリル サルサヴェルデ Grilled Pork and Moroccan green beans with Salsa Verde	3,800
★ 気仙沼メカジキのカツレツ ラビゴットソース Kesenuma Swordfish Cutlet with Sauce Ravigote	4,200
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 熟成バルサミコ Roasted Ezo Deer from Hokkaido with Balsamic Sauce	7,200

PASTA

熟成グアンチャーレのアマトリチャーナ スパゲッティーニ Spaghettini Amatriciana with Aged Guanciale	2,800
★ アオリイカと大葉のジェノベーゼ オレキエッテ Bigfin Squid and Shiso Genovese Orecchiette	3,200
★ 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
北海道産 雲丹と生のり スパゲッティーニ Sea Urchin and Fresh Seaweed Spaghettini	3,500
黒毛和牛のヴァチナーラ タリアテッレ Wagyu Beef "Vaccinara" Tagliatelle	2,800
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	3,800

DESSERT

ティラミス Tiramisu	1,200
バスクチーズケーキ Basque Style Cheese Cake	1,400
静岡県産 クラウンメロンのパルフェ Shizuoka Crown Melon Parfait	2,800
★ 甘夏のクレームダンジュ Amanatsu Crème d'Anjou	1,500
★ 京丹波栗のモンテビアンコ Montebianco with Kyoto Chestnuts	1,600
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

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。※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 2,600
Perrier Jouët Grand Brut	
France / Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	

COCKTAILS

18種の花香るスパークリング	1,500
18 Flowers Sparkling	

NON-ALCOHOL COCKTAILS

フラワーティーソーダ	1,400
Flower Tea Soda	

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	

WINE BY GLASS

WHITE

ランゲ ビアンコ ジョヴィネ	Glass 1,500
Langhe Bianco Jovine	
Italy / Langhe Bianco Jovine	

アント高山村シャルドネ	Glass 1,800
ANTO TAKAYAMAMURA Chardonnay	
Japan / Chardonnay	

テヌータ デル メロ ガヴィ	Glass 2,600
Tenuta del Melo Gavi	
Italy / Cortese	

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 1,500
Azienda Agricola San Luciano Toscana Rosso	
Italy / Sangiovese, Montepulciano, Cilieggiolo	

アント高山村メルロー	Glass 1,800
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 2,600
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	

BEER

ハートランド	1,300
Heartland	

ブルックリンラガー	1,500
Brooklyn Lager	

COCKTAILS

白桃のベリーニ	1,300
Peach Belini	

宇和島産 南柑20号のミモザ	1,400
Japanese Citrus Mimosa	

自家製 ワインカクテル	1,300
Homemade Red Wine Cocktail	

塩はちみつ × ジントニック	1,500
Solt Honey Gin Tonic	

クラシック モスコミュール	1,500
Classic Moscow Mule	

ジャパニーズ ハイボール	1,200
Japanese Highball	

MINERAL WATER

サンペレグリーノ 750ml	1,300
San Pellegrino	

富士ミネラル 750ml	1,300
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	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

TOKYO NODE レモネード	1,500
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	

ピンクグレープフルーツのヴァージンモヒート	1,300
Pink Grapefruit Virgin Mojito	

マンゴーパッションスカッシュ	1,300
Mango Passion Squash	

宇和島産ブラッドオレンジ	1,300
Uwajima Blood Orange	

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	

ダーズリン	1,000
Darjeeling	

グリーンルイボス	1,000
Green Rooibos	

DIGESTIF

ベルタ エリージ グラッパ	1,600
Berta Elisi Grappa	

黒糖エスプレッソマティーニ	2,100
KOKUTO Sugar Espresso Martini	