

COLD APPETIZER

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピュレ	2,400
Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée	
岩原果樹園洋梨と18ヶ月熟成白豚の生ハム	2,300
18-month Aged Prosciutto with Fresh Pear from Iwahara Orchard	
+トッピング Topping	
4P's自家製ブurrataチーズ +1,700 4P's Homemade Burrata Cheese	
4P's自家製ブurrataチーズとアーモンドトマトのカプレーゼ	2,900
Caprese with 4P's Homemade Burrata Cheese and Amelita Tomatoes	
18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P's自家製ブurrataチーズ	2,800
18-month Aged Prosciutto with 4P's Homemade Burrata Cheese	
北海道 帆立の炙り 唐墨とルッコラのサラダ	2,800
Seared Hokkaido Scallops and Arugula Salad with Bottarga	
季節野菜のシェフサラダ	2,100
Seasonal Vegetables Chef's Salad	

HOT APPETIZER

国産フレッシュムール貝の香草バター蒸し	2,500
Steamed Fresh Mussels with Herb Butter	
北海道 白子のフリット 根セロリとトマトのケッカソース	2,900
Hokkaido Cod Milt Fritters with Celeriac and Tomato Checca Sauce	
安納芋のスープ	1 Person / 1,000
Sweet Potato Soup	
王様椎茸のオープン焼き 半熟卵のミラネーゼ	2,400
Roasted "King Shiitake Mushrooms" topped with Soft-boiled Egg "Milanese" Style	
【数量限定】牡蠣のグラタン	3,200
【Limited Quantity】 Baked Oyster Gratin	

BREAD

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

※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。
※If you have any food allergies, please let us know.
※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

DINNER MENU

TOKYO NODE COURSE 10,000

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と4P's自家製ブurrataチーズ
4P's Homemade Burrata Cheese and Pear from Iwahara Orchard

COLD APPETIZER

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピュレ
Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

HOT APPETIZER

北海道 白子のフリット 根セロリとトマトのケッカソース
Hokkaido Cod Milt Fritters with Celeriac and Tomato Checca Sauce

PASTA

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN メイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.
黒毛和牛イチボのビステッカ
Grilled Wagyu Beef Sirloin Cap
黒毛和牛フィレのビステッカ +1,500
Grilled Wagyu Beef Fillet

DESSERT

京丹波栗のモンティビアンコ
Kyotanba Chestnut Montebianco

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

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

PASTA

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ 2,700
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

北海道 白子と下仁田葱 唐墨アーリオオーリオ 2,800
Hokkaido Cod Milt, Shimonita Leeks and Bottarga Aglio e Olio

つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ 2,500
Linguine Genovese with Sea Whelk

黒毛和牛ラグーとバジル リガトーニ 2,800
Rigatoni with Wagyu Beef Ragout Sauce and Basil

北海道 生雲丹のクリーム タリアテッレ 3,400
Tagliatelle with Fresh Hokkaido Sea Urchin Cream

オマール海老のリゾット 4,300
Lobster Risotto

MAIN

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ 3,800
Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

淡路島 えびすもち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース 3,800
Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

石黒農場 ホロホロ鶏のロースト 6,500
Roasted Guinea fowl from Ishiguro Farm

黒毛和牛イチボのビステッカ タスマニア産 粒マスター 5,800
Grilled Wagyu Beef Sirloin Cap with Tasmanian Whole Grain Mustard

黒毛和牛フィレのビステッカ マルサラソース 9,200
Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala Sauce

季節野菜のローストミスト 2,400
Roasted Seasonal Vegetables

DESSERTS

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

苺とホワイトチョコのパルフェ 2,800
Strawberry and White Chocolate Parfait

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

紅マドンナのカッサー タ 1,100
Cassata with "Benimadonna" Mandarin

ティラミス 1,100
Tiramisu

TOKYO NODE DINING

LUNCH MENU

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。Please choose one dish.

クラシックボロネーゼ タリアッテ

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

黒毛和牛ラグーのリングイネ +600

Linguine with Wagyu Beef Ragout Sauce

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ +800

Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ +1,800

Pan-Seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース +1,800

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

黒毛和牛のビステッカ +3,600

Grilled Wagyu Beef

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

APPETIZER

季節野菜のシェフサラダ

Half 1,050 / Full 2,100

Seasonal Vegetables Chef's Salad

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ

2,400

Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

4P's自家製ブランチーズとアーモントマトのカプレーゼ

2,900

Caprese with 4P's Homemade Burrata Cheese and Amela 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.

CHEF'S LUNCH 3,900

APPETIZER

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ

Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

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。Please choose one dish.

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

黒毛和牛ラグーのリングイネ +300

Linguine with Wagyu Beef Ragout Sauce

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ +300

Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

黒毛和牛のビステッカ +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。Please choose one dish.

ティラミス

Tiramisu

バスケットチーズケーキ +400

Basque Style Cheese Cake

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

TOKYO NODE LUNCH 5,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと発酵バターのクロスティーニ / 安納芋のスープ

Prosciutto and Fermented Butter Crostini / Sweet Potato Soup

APPETIZER

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ

Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

ブリコラージュ ブレッド

Bread from Bricolage bread & co.

PASTA

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ

Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ +300

Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

黒毛和牛のビステッカ +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。Please choose one dish.

ティラミス

Tiramisu

バスケットチーズケーキ

Basque Style Cheese Cake

DESSERTS

バスケットチーズケーキ

1,300

Basque Style Cheese Cake

苺とホワイトチョコのパルフェ

2,800

Strawberry and White Chocolate Parfait

京丹波栗のモンティアンコ

1,500

Kyotanba Chestnut Montebianco

紅マドンナのカッサー

1,100

Cassata with "Benimadonna" Mandarin

ティラミス

1,100

Tiramisu

※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.

PASTA

クラシック ボロネーゼ タリアッテ

2,000

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ

2,200

Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ

2,700

Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

MAIN

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ

3,800

Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース

3,800

Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

黒毛和牛のビステッカ

6,300

Grilled Wagyu Beef

TOKYO NODE DINING

LUNCH MENU

CHEF'S LUNCH 4,200

APPETIZER

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ
Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

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。Please choose one dish.

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ
Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

黒毛和牛ラグーのリングイネ +300
Linguine with Wagyu Beef Ragout Sauce

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース
Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ +300
Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

黒毛和牛のビステッカ +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。Please choose one dish.

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 5,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと発酵バターのクロスティーニ / 安納芋のスープ
18-month Aged Prosciutto and Fermented Butter Crostini / Sweet Potato Soup

APPETIZER

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ
Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

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

PASTA

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN お好きなメイン料理を一皿お選びください。Please choose one dish.

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース
Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ +300
Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

黒毛和牛のビステッカ +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。Please choose one dish.

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 1,050 / Full 2,100

天草本田屋 真鯛のカルパッチョ 唐墨とカリフラワーのピューレ
Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Purée

2,400

4P's 自家製ブランチーズとアーメラトマトのカプレーゼ
Caprese with 4P's Homemade Burrata Cheese and Amela 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 & co.

500

PASTA

クラシック ポロネーゼ タリアッテ
Tagliatelle with Bolognese

2,000

芳源マッシュルームのラグー タリアッテ
Tagliatelle with Mushroom Ragout Sauce

2,200

本ずわい蟹とフレッシュトマト オレキエッテ
Orecchiette with Snow Crab and Fresh Tomato

2,700

MAIN

ノルウェーサーモンのソテー 熟成じゃがいものドフィノワ
Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

3,800

淡路島 えびす もち豚のロースト 太閤牛蒡と熟成バルサミコソース
Roasted Ebisu Mochi Pork with Taiko Burdock root and Balsamic Sauce

3,800

黒毛和牛のビステッカ
Grilled Wagyu Beef

6,300

DESSERTS

バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

1,300

苺とホワイトチョコのパルフェ
Strawberry and White Chocolate Parfait

2,800

京丹波栗のモンティアンコ
Kyotanba Chestnut Montebianco

1,500

紅マドンナのカッサー
Cassata with "Benimadonna" Mandarin

1,100

ティラミス
Tiramisu

1,100

※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.