

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ーレ	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自家製ブラータチーズ +1,700	4P's Homemade Burrata Cheese
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 4P's Homemade Burrata Cheese and Amela Tomatoes	
18ヶ月熟成白豚の生ハムと4P's自家製ブラータチーズ	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.

TOKYONODE DINING

DINNER MENU

TOKYO NODE COURSE 10,000

AMUSE

岩原果樹園 洋梨と4p's自家製ブラータチーズ
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ーレ
Carpaccio of Red sea bream from Amakusa with Bottarga and Cauliflower Puree

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
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
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
Linguine Genovese with Sea Whelk

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

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

オマール海老のリゾット
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
Pan-seared Norwegian Salmon with Aged Potato Dauphinois

淡路島 えびず 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

石黒農場 ホロホロ鶏のロースト
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 粒マスタード
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
Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala Sauce

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

DESSERTS

バスクチーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

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

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

紅マドンナのカッサータ
Cassata with “Benimadonna” Mandarin

ティラミス
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 タリアテッレ

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

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

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スのピューレ

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 タリアテッレ

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

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

バスクチーズケーキ +400

Basque Style Cheese Cake

TOKYO NODE LUNCH 5,800

AMUSE

18ヶ月熟成白豚の生ハムと発酵バターのカロスティーニ / 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スのピューレ

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

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

バスクチーズケーキ

Basque Style Cheese Cake

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スのピューレ

2,400

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

4P's 自家製ブラータチーズとアメルマトのカプレーゼ

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.

PASTA

クラシック ボロネーゼ タリアテッレ

2,000

Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ

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

Griled Wagyu Beef

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bianco

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

※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

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 タリアテッレ
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カロスティーニ / 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 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 自家製ブラータチーズとアメーラ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.

PASTA

クラシック ボロネーゼ タリアテッレ 2,000
Tagliatelle with Bolognese

芳源マッシュルームのラグー タリアテッレ 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

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

京丹波栗のモンテピアンコ 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

※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.