

# STARTER

## TOKYO NODE ケールサラダ

1200

栄養素が非常に高いスーパーフードのケール。  
フレッシュなレモンとオレンジの果汁で作ったドレッシングに季節のフルーツと爽やかミントをトッピング。

## ハモンイベリコ

1000

スペインの厳しい基準を満たした、イベリコ豚の後ろ足を塩漬け、長期熟成させた生ハム

## カクテルシュリンプ マンゴーハバネロサルサとディルマヨネーズ

1600

マンゴーとハバネロを使ったトロピカルなサルサソースにボイルしたシュリンプ。



# Tapas

## オリーブマリネ

500

ブラックとグリーンの2色のオリーブをレモンの皮でマリネ

## ジャイアントコーン 40g

500

原産地はペルーのウルバンバ地方。この限られた土地でしか育たず

遺伝子組換えや大量生産の出来ない貴重な植物。

## 自家製グラノーラ

500

数種類のナッツをメープルとチリでコーティングしてローストした自家製グラノーラ



# Frits

## ファラフェルとフェタチーズ

800

中東の伝統料理ファラフェルにフェタチーズとレモンゼストでさっぱりと

## 北海道しほろスタイルフライドポテト チポトレマヨネーズ

800

フライドポテト専用開発された十勝産の『北海黄金』で作ったフライドポテト。スモーキーなチポトレペッパーを合わせたマヨネーズで。

## クリスピーフライドチキン マンゴーハバネロサルサ

1200

若鶏の胸肉を使用したサクサクのフライドチキンにマンゴーとハバネロを使ったトロピカルなサルサソース

## シーフードパクチー春巻き

1100

海老や魚のすり身とパクチーをライスペーパーで包んで揚げた春巻き

## フィッシュアンドチップス

1600

姫ダラのフィッシュフライと“しほろスタイルフライドポテト”フレッシュなライムグリーンサルサで。



## Meat

### 岩手豚 100%粗挽きソーセージ 自家製粒マスタード

1200

岩手豚を 100%使用した極粗挽きのソーセージに自家製粒マスタードとレッドキャベツザワークラフト。

### サーロインステーキ 300g のグリル チミチュリソース

2900

穀物を食べて育ったオーストラリア産の牛肉のサーロインステーキ。  
アルゼンチン発祥のイタリアンパセリ香るチミチュリソースで



## PASTA

### アサリとカラフルトマトのボンゴレ 大葉バター

1400

カラフルなミニトマトと大葉を使ったボンゴレ、仕上げにバターを加えコクと深みをプラス。



## BURGER

### 経産牛バーガー(プリオッシュバンズ)

1500

経産牛（出産を経験して再飼育された雌牛）を使ったパティとプリオッシュバンズ。  
自家製の粒マスタードを使用したマヨネーズソースと。



# DESSERT

## TOKYO NODE プリン

800

滑らかな食感のプリンに塩キャラメルソース。細かく砕いた自家製グラノーラと。

## テリーヌショコラ

800

Bean to Bar によるチョコレートを使用したテリーヌショコラ。  
持続可能に継続できるように『フェアトレード』された良質なカカオで作られたチョコレート。

## メープルシフォンケーキ

800

メープルの風味がしっかり感じるふんわりとしたシフォンケーキ。  
メープルでコーティングしたグラノーラとホイップクリームを添えて。

