

Salad

TOKYO NODE ケールサラダ シトラスドレッシング

1380

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。

ロメインレタスのシーザーサラダ アンチョビクルトン

1380

みずみずしいロメインレタスにさっぱりレモンゼストがアクセントの自家製ドレッシング。
アンチョビの風味をきかせたパイ生地のカルトン。仕上げにパルミジャーノチーズをたっぷり。

グリルドシュリンプとキヌアのエスニックサラダ

1280

MIX ビーンズ、エビ、イカ、ホタテをタイの味噌【タオチオ】を使用しエスニック風仕立てに。
ミント、パクチーで爽やかさをプラス。



Appetizer

ワカモレとトマトサルサ コントルティーヤチップス

1260

パクチー香る自家製ワカモレにサルサソースで辛みをプラス。コントルティーヤにつけてお召し上がりください。

岩手豚100%粗挽きソーセージ 自家製マスタード

1350

岩手豚を100パーセント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ウト。

ブラータチーズと季節のフルーツ カプレーゼ

2620

フレッシュブラータチーズとトマトや季節フルーツのバルサミコ酢マリネを併せた一皿



Fritto

クリスピーポテト

カリッとした食感がたまらないクリスピーポテト!

750

クリスピーフライドチキン

数種類のスパイスをブレンドした衣をまとわせたザクザク触感が特徴的なフライドチキン。

1180

アオサをまとったカラマリフリット サルサクルーダ

アオサをまとわせたカラマリフリット。自家製サルサクルーダで

1580



Tapas

オリーブマリネ シトラスの香り

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

580

ジャイアントコーン 40g

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。

680

自家製グラノーラ

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

680



Meat

国産牛サーロインのステーキフリット 200g

4880

カリッと焼きあげたサーロインステーキに季節のグリル野菜をあわせました。素材の味を生かした一皿です。

エスプレッソBBQスペアリブ

2860

エスプレッソBBQソースをまとわせじっくり火入れをしたスペアリブ。仕上げには数種類のスパイスをまぶして焼き上げる。



Pasta & Paella

シーフードボロネーゼ ガーリッククリスプ

1760

じっくりとローストしたシーフードの香ばしさと甘みを引き出したトマトソースボロネーゼ。仕上げにカリッと食感のガーリックパン粉をプラス。



海老のパエリヤ

3850

赤みそが隠し味のオマール海老出汁で炊いたパエリヤ。シェリー酒の風味で味の奥行きをプラス。天使のえびは殻ごとお召し上がりいただけます



DESSERT

TOKYO NODE プリン

900

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

900

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。

ティラミス ミルフィーユ仕立て

900

レインフォレスト・アライアンス認証のコーヒー豆を使用した濃厚コーヒークリームと
スパイスをきかせたイチゴソースとさっぱりマスカルポーネクリームをミルフィーユ仕立てに

