

TOKYONODECAFE

TAKEOUT



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。



経産牛バーガー (ブリオッシュバンズ)

1500

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



Sustainable FISH (バーガー全粒粉バンズ)

1400

水産資源と海洋環境に配慮したサステナブル養殖魚『鯛一郎くん』を使用。ビールとアーモンドを使用した衣とライムグリーンサルサがフィッシュフライを引き締めます。



ポートベラマッシュルームの
パルメザンチーズバーガー (全粒粉バンズ)

1400

静岡県にある長谷川農産のポートベラマッシュルームをソテーにし、フレッシュパルメザンチーズとタイム、ブラックペッパーを混ぜたパルメザンクラッカーがポイント。

SET DRINK

+300 円でセットドリンクをお付けできます

COFFEE (HOT/ICE)	コーラ	オレンジジュース
TEA (HOT/ICE)	ジンジャーエール	アップルジュース

DRINK

自家製ジンジャーエール	650
低糖質クラフトコーラ	650
有機アップルジュース	650
有機オレンジジュース	650
COFFEE (HOT/ICE)	650
CAFÉ LATTE (HOT/ICE)	750
TEA (HOT/ICE)	650