

Ristorante Takada

Chef Omakase 4 Course -Appetizer, Pasta , Main, Dessert-

\$128++/per person

Omi A5 wagyu carpaccio and Hokkaido Corn Mousse with caviar

和牛カルパッチョとトウモロコシのムース キャビア添え

Spaghetini Aglio Olio with Scampi and Seasonal Vegetables and Bottarga

スパゲッティ スカンピと野菜のペペロンチーノ カラスミ添え

Or

Tagliolini Hokkaido Sea Urchin with Squid ink sauce

タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

A 5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce

A5 和牛フィレステーキと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Assorted Dessert

デザート盛り合わせ

Chef Omakase 5 Course

-Appetizer, Hot appetizer, Pasta , Main, Dessert-

\$168++/per person

Omi A5 wagyu carpaccio and Hokkaido Corn Mousse with caviar

和牛カルパッチョとトウモロコシのムース キャビア添え

Lobster with Hokkaido Scallop in Bisque sauce

ロブスターと北海道帆立のポアレ ビスクソース

Spaghetini Aglio Olio with Scampi and Seasonal Vegetables and Bottarga

スパゲッティ スカンピと野菜のペペロンチーノ カラスミ添え

Or

Tagliolini Hokkaido Sea Urchin with Squid ink sauce

タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

A 5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce

A5 和牛フィレステーキと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Assorted Dessert

デザート盛り合わせ

Prevailing GST of 9 % and service charge of 10% will be added to your bill

3 Course Dinner 88++/person Appetizer, Pasta or Main, Dessert

4 Course Dinner 108++/person Appetizer, Pasta, Main, Dessert

(All courses include a small mushroom soup and whole wheat baguette)

Appetizer

3 Kinds of mix appetizers

(Kampachi fish carpaccio/Burrata cheese with Parma ham/Smoke duck)

3種の前菜盛り合わせ

Hokkaido Corn Mousse with Sea Urchin, Hokkaido Melon with Parma Ham +16

北海道産生雲丹とトウモロコシのムース 北海道メロンとパルマ産生ハム

Black cod and shirako with pizzaiola sauce +16

銀鱈と白子のピッツァイオーラソース

Omi A5 wagyu carpaccio +32

近江和牛カルパッチョ

Pasta

Spaghetti Carbonara with Spanish Chestnut Pork

スペイン産栗豚のスパゲッティカルボナーラ

Tagliatelle Wagyu Bolognese infused Truffle

タリアテッレ 和牛ボロネーゼソース トリュフ風味

Spaghettoni with Genoa Style Basil Pesto Sauce with Hokkaido Scallop and Clam +12

スパゲッティ 北海道帆立と浅利のジェノバ風バジルペーストソース

Tagliolini Hokkaido Sea Urchin with Squid ink Sauce +12

タリアリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

Capellini Lobster with mini tomato and basil leaf in Amalfi style +20

ロブスターのカッペリーニ アマルフィ風ソース

Main

Seabass Acquapazza

スズキのアクアパッツァ

Kagoshima Seabream and Scampi in Mediterranean style +24

鹿児島産真鯛とスカンピの地中海風

Spanish Chestnuts Pork with Fig Balsamic sauce

スペイン産栗豚のソテー 無花果のバルサミコソース

Roasted Lamb Rump with Caper Sauce +16

仔羊ランプ肉のロースト ケッパーのソース

Braised Beef Cheek with Truffle Mashed potatoes +18

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み トリュフ風味のマッシュポテト添え

Miyazaki A5 Wagyu Steak with Red wine sauce +38

宮崎 A5和牛ステーキ 赤ワインソース

Dessert

Tiramisu Takada

タカダ風ティラミス

Burnt cheese cake with sorbet

特製バスク風チーズケーキ ソルベ添え

Fresh Mont Blanc +10

出来立てモンブラン

Gelato 2 scoops ジェラート2種: Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango / Yuzu