

# Ristorante Takada

## Set Lunch

**3 Course      \$58**

**Choice of one Appetizer, Pasta or Main and Dessert**

3 品お選びください

前菜 1 品+パスタ・メインから 1 品+デザートから 1 品

**4 Course      \$78**

**Choice of one Appetizer, Pasta, Main and Dessert**

4 品お選びください

前菜 1 品+パスタ1品+メイン 1 品+デザート 1 品

**Chef Omakase 4 Course      \$118**

**Appetizer, Pasta , Main and Dessert**

前菜 +パスタ+ メイン+デザート の4 品 シェフお任せメニュー

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

# Lunch Menu

## Appetizer

### 3 Kinds of Appetizers

3 種の前菜盛り合わせ

**Shirako meunière and Codfish with Bagna caoda sauce + \$16**

鱈と白子のムニエル バーニャカウダソース

**Hokkaido Corn Mousse and Sea Urchin, Kampachi Fish Carpaccio with Caviar + \$20**

北海道産生雲丹とトウモロコシのムース カンパチのカルパッチョ

**Omi A5 Wagyu Carpaccio + \$38**

近江和牛 カルパッチョ

## Pasta

**Spaghetti Pork Carbonara with Fujisaki Farm Egg (Himeji City)**

姫路市・藤崎農園のスパゲッティカルボナーラ

**Tagliatelle with 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

**Tagliolini with Hokkaido Sea Urchin with Squid Ink Sauce+ \$18**

タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

**Capellini with Lobster in Amalfi Style + \$25**

カッペリーニ ロブスター アマルフィ風ソース

**Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba +\$38**

アルバ産白トリュフのタリオリーニ ランゲ風

## Main

**Seabass Acqua Pazza**

スズキのアクアパッツァ

**Chestnut Spanish 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

**Arrosto di Lamb in Piedmont Style+ \$16**

仔羊肩肉のピエモンテ風アロースト

**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

**Takada Burnt Cheese Cake with Sorbet**

特製バスク風チーズケーキ ソルベ添え

**Mont Blanc Takada +\$10**

モンブラン 2024

**Gelato 2 scoops** ジェラート2種 : 2 flavors choice from  
Vanilla / Chocolate / Mango / Raspberry / Yuzu