

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

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 with Pork Carbonara

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

Aglio Olio Pasta with Hokkaido Hanasaki Crab + \$18

スパゲッティ 北海道花咲ガニのペペロンチーノ

Capellini with Lobster in Amalfi Style + \$28

カッペリーニ ロブスター アマルフィ風ソース

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

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

French Quail Ball with Foie Gras + \$28

フランス産ウズラとフォアグラ

OMI A5 Wagyu Steak with Red Wine Sauce + \$44

近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

Sicilian Red Orange Panna Cotta with Chocolate Gelato + \$6

シチリア産 赤オレンジのパンナコッタ チョコレートジェラート添え

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