

# 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 8% 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

### Omi A5 wagyu carpaccio +38

近江和牛カルパッチョ

---

## Pasta

---

### Spaghettini Genoa style Basil Pesto sauce with Prawn and Clam

スパゲッティ-ニ 海老と浅利のバジルペーストソース ジェノバ風

### 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

### Tagliolini Hokkaido Sea Urchin with Squid ink Sauce +16

タリオリーニ 北海道生うに イカ墨ソース添え

### Capellini Lobster in Amalfi style +28

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

### Chestnuts 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

### OMI A5 Wagyu Steak with Red wine sauce +44

近江 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

### Gelato 2 scoops : 2 flavors choice from

Vanilla / Chocolate / Lemon / Passionfruit / Raspberry / Salted caramel

ジェラート 2種 お選びください