

Ristorante Takada

Signature Omakase 5 Course

\$168++/per person

3 Kinds of Mixed Appetizer

前菜3種盛り合わせ

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

Tagliolini with Hokkaido Sea Urchin and Squid Ink Sauce

タリオリーニ 北海道生雲丹 イカ墨ソース添え

Omi A5 Wagyu Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

近江A5和牛ステーキ 赤ワインソース

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 98/person Appetizer, Pasta or Main, Dessert

4 Course Dinner 128/person Appetizer, Pasta, Main, Dessert

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

Shirako meunière and Codfish with Bagna caoda sauce + \$20
鱈と白子のムニエル バーニャカウダソース

Omi A5 Wagyu Carpaccio +\$32
近江和牛 カルパッチョ

Pasta

Spaghettini with Genoa Style Basil Pesto Sauce with Hokkaido Scallop and Clam
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

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 and Squid Ink Sauce
タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

Cappellini 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 +\$50
アルバ産白トリュフのタリオリーニ ランゲ風

Main

Seabass Acqua Pazza
スズキのアックアパッツァ

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
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

Arrosto di Lamb in Piedmont Style
仔羊肩肉のピエモンテ風アロースト

Miyazaki A5 Wagyu Tenderloin Steak with Red Wine sauce +\$38
宮崎A5和牛フィレ肉のステーキ 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

Mont Blanc Takada +\$6
モンブラン 2024

Gelato 2 scoops: Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango
ジェラート2種 : バニラ、チョコレート、ラズベリー、マンゴー