

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

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 + \$16
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 +\$30

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

Aglio Olio Pasta with Hokkaido Hanasaki Crab +\$16

北海道産 花咲ガニのペペロンチーノ

Cappellini with Lobster in Amalfi Style +\$20

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 Beefcheek 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

French Quail Ball with Foie Gras +\$16

フランス産ウズラとフォアグラ

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

Sicilian Red Orange Panna Cotta with Chocolate Gelato

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: Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango / Calamansi

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、カラマンシー