

Ristorante Takada

Omakase 5 Course Dinner 168

3kind of mix 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 Hokkaido Sea Urchin with Squid ink Sauce

タリオリーニ 北海道生うに イカ墨ソース添え

Miyazaki A5 Wagyu Tenderloin Steak with Red wine sauce

宮崎A5和牛ステーキ 赤ワインソース

Dessert

デザート

Petits Fours

小菓子

3 Course Dinner 98/person Appetizer, Pasta or Main, Dessert
4 Course Dinner 128/person Appetizer, Pasta, Main, Dessert

Appetizer

3 Kind of Mixed Appetizer
3 種類の前菜盛り合わせ

Pasta

Spaghettoni Genoa Style Basil Pesto Sauce with Hokkaido Scallop and Clam
スパゲッティー 北海道帆立と浅利のジェノバ風バジルペストソース

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
タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

Cappellini Lobster in Amalfi style +\$20
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

Confit Pork Collar with Fig and Balsamic sauce
豚肩ロースのコンフィー 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

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

Burn Cheese Cake with Sorbet
特製バスク風チーズケーキ ソルベ添え

Gelato 2 scoop: Vanilla / Chocolate / Raspberry / Passion fruit / Lemon
ジェラート2種 : バニラ、チョコレート、パッションフルーツ、ラズベリー、レモン

Prevailing GST of 7% and service charge of 10% will be added to your bill