

# Ristorante Takada

## Set Lunch

**Chef Omakase 4 Course**  
-Appetizer, Pasta , Main, Dessert-

**\$128++/per person**

**Omi A5 wagyu carpaccio and Hokkaido Corn Mousse with Sea Urchin**  
和牛カルパッチョと玉蜀黍のムース 雲丹とイクラ添え

**Spaghettini Aglio Olio with Scampi and Seasonal Vegetables and Caviar**  
スパゲッティ スカンピとキャビアと野菜のペペロンチーノ カラスミ添え

**A 5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce**  
和牛ステーキと牛頬のワイン煮込み

**Assorted Dessert**  
デザート盛り合わせ

**Chef Omakase 5 Course**  
-Appetizer, Hot appetizer, Pasta , Main, Dessert-

**\$168++/per person**

**Omi A5 wagyu carpaccio and Hokkaido Corn Mousse with Sea Urchin**  
和牛カルパッチョと玉蜀黍のムース 雲丹とイクラ添え

**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

**Spaghetti Aglio Olio with Hokkaido Sea Urchin and Seasonal Vegetables and Caviar**  
スパゲッティ 北海道産ウニとキャビアのペペロンチーノ

**A 5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce**  
和牛ステーキと牛頬のワイン煮込み

**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 Lunch 58++/person Appetizer, Pasta or Main, Dessert  
4 Course Lunch 78++/person Appetizer, Pasta, Main, Dessert

---

### Appetizer

---

#### 3 Kinds of mix appetizers

Kampachi fish carpaccio/Burrata cheese with Parma ham/Smoke duck  
3種の前菜盛り合わせ

Hokkaido Corn Mousse with Sea Urchin, Hokkaido Melon with Parma Ham +20  
北海道産生雲丹とトウモロコシのムース 北海道メロンとパルマ産生ハム

#### Omi A5 wagyu carpaccio +38

近江和牛カルパッチョ

---

### Pasta

---

#### Spaghetti Pork Carbonara with Fujisaki Farm Egg from Himeji

姫路市藤崎農園の卵を使ったスパゲッティカルボナーラ

#### 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 +18

タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

#### Capellini Lobster with mini tomato and basil leaf in Amalfi style +25

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

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

宮崎 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

#### Mont Blanc Takada +10

モンブラン 2025

Gelato 2 scoops ジェラート 2種: Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango / Yuzu