

# Ristorante Takada

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

\$128++/per person

Omi A5 wagyu carpaccio and Hokkaido Corn Mousse with caviar

和牛カルパッチョとトウモロコシのムース キャビア添え

Spaghettoni Aglio Olio with Scampi and Seasonal Vegetables and Bottarga

スパゲッティ スカンピと野菜のペペロンチーノ カラスミ添え

**Or**

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

**Or**

Tjarin Langhe sauce with White truffle from Alba +48

タヤリン ランゲ風ソース アルバ産白トリュフかけ

A 5 Wagyu Tenderloin Steak and Braised Beef Cheek

A5 和牛フィレステーキと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

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 caviar

和牛カルパッチョとトウモロコシのムース キャビア添え

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

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

**Or**

Tjarin Langhe sauce with White truffle from Alba +48

タヤリン ランゲ風ソース アルバ産白トリュフかけ

A 5 Wagyu Tenderloin Steak and Braised Beef Cheek

A5 和牛フィレステーキと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Assorted Dessert

デザート盛り合わせ

3 Course Dinner 88++/person Appetizer, Pasta or Main, Dessert

4 Course Dinner 108++/person Appetizer, Pasta, Main, Dessert

(All courses include a small mushroom soup and whole wheat baguette)

---

### 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 +16

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 +32

近江和牛カルパッチョ

---

### Pasta

---

Spaghetti Carbonara with Spanish Chestnut Pork

スペイン産栗豚の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

Spaghettini with Genoa Style Basil Pesto Sauce with Hokkaido Scallop and Clam +12

スパゲッティ 北海道帆立と浅利のジェノバ風バジルペストソース

Tagliolini Hokkaido Sea Urchin with Squid ink Sauce +12

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 +20

ロブスターのカッペリーニ アマルフィ風ソース

Tjarin Langhe sauce with White truffle from Alba +48

タヤリン ランゲ風ソース アルバ産白トリュフがけ

---

### Main

---

Seabass Acquapazza

スズキのアクアパッツァ

Spanish Chestnuts 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

Roasted Lamb Rump with Caper Sauce +16

仔羊ランプ肉のロースト ケッパーのソース

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

Kagoshima Seabream and Scampi in Mediterranean style +24

鹿児島産真鯛とスカンピの地中海風

Miyazaki A5 Wagyu Tenderloin Steak with Red wine sauce +38

宮崎 A5和牛フィレステーキ 赤ワインソース

---

### Dessert

---

Tiramisu Takada

Burnt cheese cake with sorbet

Fresh Mont Blanc +10

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