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

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

Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba +58
卵黄を練り込んだパスタ"タヤリン" ランゲ風ソース　白トリュフがけ

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

Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba +58
卵黄を練り込んだパスタ"タヤリン" ランゲ風ソース　白トリュフがけ

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

Prevailing GST of 9 % and service charge of 10% will be added to your bill

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 / Smoked 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ーストソース

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

Spaghettini Aglio Olio with Spanish Big Carabineros Red Prawn +42
スパゲッティーニ スペイン産カラビネーロ(赤海老)アーリオオーリオ

Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba +58
卵黄を練り込んだパスタ"タヤリン" ランゲ風ソース　白トリュフがけ

Main

Seabass Acquapazza
スズキのアクアパッツァ

Kagoshima Flounder fish “Hirame” in Mediterranean Style +24
鹿児島産ヒラメ 地中海風

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

Miyazaki A5 Wagyu Steak with Red wine sauce +38
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

Burnt cheese cake with sorbet
特製バスク風チーズケーキ　ソルベ添え

Fresh Mont Blanc +10
出来立てモンブラン

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