



Seasonal 4-Course Menu

\$148++/Person

(Includes bread, starter, and petit fours)

Appetizer

Black cod and shirako with pizzaiola sauce

銀鱈と白子のピッツァイオーラソース

Pasta

Tagliatelle Bolognese with Porcini and foie gras

タリアテッレ ポルチャーニ茸とフォアグラと牛肉のボロネーゼ

Or

Tajarin with Langhe-style butter sauce and white truffle from Alba +\$50

ピエモンテ地方伝統パスタ"タヤリン" ランゲ風バターソース 白トリュフがけ

Main

Roasted venison loin with red wine and blueberry sauce

鹿ロースのグリル 赤ワインと黒胡椒 ブルーベリーのソース

Or

Lamb rump steak with caper sauce

仔羊ランプ肉のステーキ ケイパーのソース

Or

Kagoshima seabream and scampi with Mediterranean sauce

鹿児島産真鯛とスカンピ 地中海風

Or

Omi A5 Wagyu tenderloin steak and braised beef cheek +\$20

近江A5和牛フィレ肉のステーキと牛頬の煮込み

Dessert

Mont Blanc Takada-style

モンブラン タカダ風

Seasonal à la carte Menu



▶ *Appetiser*

-Black Cod and Shirako with Pizzaiola Sauce \$42

銀鱈と白子のピッツァイオーラソース

-Sauteéd Lobster and Hokkaido Scallop in Bisque Sauce \$54

ロブスターと北海道帆立のビスクソース

▶ *Pasta*

-Porcini and Foie Gras Risotto with Raspberry Foam \$44

ポルチャーニ茸とフォアグラのリゾット 木苺の泡

-Spaghettini Aglio e Olio with Scampi and Vegetables \$42

スパゲッティ スカンピと野菜のペペロンチーノ

▶ *Main*



-Kagoshima Sea Bream and Scampi, Mediterranean Style \$50

鹿児島産 真鯛とスカンピの地中海風

-Lamb Rump Steak with Caper Sauce \$46

仔羊ランプ肉のステーキ ケイパーソース

-Roasted Venison with Red Wine and Blueberry Sauce \$47

鹿ロースのグリル 赤ワインとブルーベリーのソース

The White Truffle

FROM ALBA, ITALY



White Truffle Menu 2026

- **Omi A5 Wagyu carpaccio with White truffle \$98**
A5近江和牛のカルパッチョ 白トリュフがけ
- **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

***included 4g slice of White truffle in the price**