

# Ristorante Takada

## Signature Omakase 5 Course

\$168++/per person

### 3 Kinds of Mixed 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 with Hokkaido Sea Urchin and Squid Ink Sauce

タリオリーニ 北海道生雲丹 イカ墨ソース添え

or

### Tagliolini Langhe sauce with Black winter truffle from France +18

フランス産冬トリュフのタリオリーニ

\*\*\*

### Miyazaki A5 Wagyu Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

A 5 和牛フィレスステーキ 赤ワインソース

\*\*\*

### 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 98/person Appetizer, Pasta or Main, Dessert

4 Course Dinner 128/person Appetizer, Pasta, Main, Dessert

---

### Appetizer

---

3 Kinds of Appetizers

3種の前菜盛り合わせ

Shirako meunière and Codfish with Bagna caoda sauce +20

鱈と白子のムニエル バーニャカウダソース

Hokkaido Corn Mousse and Sea Urchin, Kampachi Fish Carpaccio with Caviar +20

北海道産生雲丹とトウモロコシのムース カンパチのカルパッチョ

Omi A5 Wagyu Carpaccio +38

近江和牛 カルパッチョ

---

### Pasta

---

Spaghettoni with Genoa Style Basil Pesto Sauce with Hokkaido Scallop and Clam

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

Tagliatelle with 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 with Hokkaido Sea Urchin and Squid Ink Sauce

タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

Tagliolini Langhe sauce with Black winter truffle from France +18

フランス産冬トリュフのタリオリーニ

Cappellini with Lobster in Amalfi Style +25

カッペリーニ ロブスターアマルフィ風ソース

---

### Main

---

Seabass Acqua Pazza

スズキのアクアパッツァ

Chestnut 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

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

Arrosto di Lamb in Piedmont Style

仔羊肩肉のピエモンテ風アロースト

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

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 2024

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