

Ristorante Takada

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

Spaghetini 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

A 5 Wagyu Steak and Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce

和牛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 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/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 北海道メロンとバルマ産生ハム

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

Spaghettini with Genoa Style Basil Pesto Sauce with Hokkaido Scallop and Clam +10

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 +10

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 +10

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

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