

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

Miyazaki A5 Wagyu Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

A 5 和牛フィレステーキ 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 + \$16
鰯と白子のムニエル 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

Spaghettini 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

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

Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba +\$38
アルバ産白トリュフのタリオリーニ ランゲ風

Main

Seabass Acqua Pazza
スズキのアッカパッツア

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: Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango / Yuzu
ジェラート2種 : バニラ、チョコレート、ラズベリー、マンゴー、ゆず