

Ristorante Takada

Autumn's 6 Course

\$148++/per person

Mushroom soup

マッシュルームスープ

Burrata cheese with Eggplant caponata in Flower pot

ブルータチーズと秋茄子のカポナータ 植木鉢仕立て

Shirako meunière and Codfish with Bagna caoda sauce

鱈と白子のムニエル パーニャカウダソース

Spaghetti Aglio olio with Japanese "Samma" Pacific saury fish

スパゲッティ 秋刀魚のペペロンチーノ

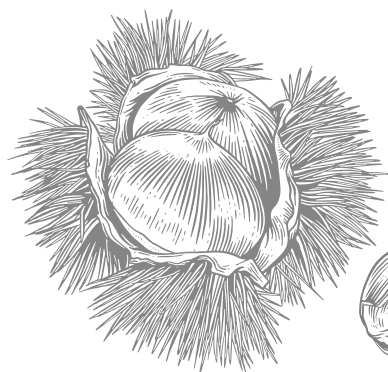
or

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

Arrosto di Lamb in Piedmont Style

仔羊肩肉のピエモンテ風アロースト



Mont Blanc Takada

モンブラン2024

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

Autumn's a la carte 2024

Appetizer

Hokkaido Corn Mousse and Sea Urchin, Kampachi Fish Carpaccio with Caviar \$37
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

Shirako meunière and Codfish with Bagna caoda sauce \$36
鱈の白子のムニエル バーニャカウダソース

Pasta

Spaghetti Aglio olio with Japanese "Samma" Pacific saury fish \$32
スパゲッティ 秋刀魚のペペロンチーノ

Maine

Arrosto di Lamb in Piedmont Style \$42
仔羊肩肉のピエモンテ風アロースト

Dessert

Mont Blanc Takada \$22
モンブラン 2024

White Truffle Menu 2024

➤ Omi A5 Wagyu carpaccio with White truffle \$98
アルバ産白トリュフ A5 近江和牛のカルパッチョ

➤ Tagliolini Langhe sauce with White truffle from Alba \$58
アルバ産白トリュフのタリオリーニ ランゲ風

* included 4g slice of White truffle in the price

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