

Ristorante Takada

Set Lunch

3 Course \$58

Choice of one Appetizer, Pasta or Main and Dessert

3品お選びください

前菜 1品+パスタ・メインから 1品+デザートから 1品

4 Course \$78

Choice of one Appetizer, Pasta, Main and Dessert

4品お選びください

前菜 1品+パスタ1品+メイン 1品+デザート 1品

Chef Omakase 4 Course \$118

Appetizer, Pasta , Main and Dessert

前菜 +パスタ+ メイン+デザート の4品 シェフお任せメニュー

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

Lunch Menu

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

Spaghetti Pork Carbonara with Fujisaki Farm Egg (Himeji City)
姫路市・藤崎農園のスパゲッティカルボナーラ

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 with Squid Ink Sauce+ \$18
タリオリーニ 北海道生ウニ イカ墨ソース添え

Capellini 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

Arrosto di Lamb in Piedmont Style+ \$16
仔羊肩肉のピエモンテ風アロースト

Braised Beef Cheek with Truffle Mashed Potatoes + \$18
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 2024

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