

ようこそ

Welcome to Takayama

江戸時代に“天下の台所”と言われたおおさか、
そしてその地で育まれた“割烹”文化。
カウンター越しに感じる肉の焼ける音、魚の揚げる音、
シェフ達の息遣いを五感を通じて感じて頂き、
日本中から集められた豊かな食材を元に“高山”なりの柔軟な発想を加えた“高山”らしい料理を楽しんで頂ければ幸いです。

The culinary culture of our menu originates from Osaka, which came to be known during the Edo period as "the kitchen of the world". Across the kappo counter, your senses will be awakened to the rich ingredients gathered from around Japan, to the sound of meat grilling, fish frying, and the exuberance of our chefs as they lavish attention on perfecting each creation.

Inspired by the changing seasons of Japan, our menu is dictated by seasonal ingredients and cooking methods.

Enjoy your lunch

ランチセット

SEASONAL LUNCH SETS

ランチセットに含まれるもの：
LUNCH SET INCLUDES:

冷製茶碗蒸し

Steamed egg (Chawanmushi)

季節の前菜と御造り

Seasonal appetizer, otsukuri

主菜

Main (choose1)

デザート

Dessert

メイン (下記より1つお選びください)

MAIN DISH (CHOOSE 1)

魚 FISH / 肉 MEAT

銀鱈 西京焼き Saikyo miso black cod	\$72	鹿児島黒豚 角煮 Stewed Kagoshima pork	\$72
本日のおすすめ鮮魚 Seasonal fish of the day	\$88	フランス シャラン産 鴨 Grilled Duck	\$88
鰻 蒲焼き Grilled "Shimanto River" Unagi	\$98	熊本和牛"和王" 炭火焼き Grilled Kumamoto wagyu beef "WAOH"	\$98

All prices are in Singapore dollars, and subject to 10% service charge and prevailing 7% GST.

お会計の際には、10%のサービス料と、7%のGSTを頂戴いたします。

季節のお任せランチ
SEASONAL LUNCH OMAKASE

シェフおまかせ 8 皿コース
8COURSE OMAKASE

冷前菜
Cold Appetizer

温前菜
Hot Appetizer

御造り
Seasonal fish from japan

フォワグラ最中
MONAKA
Signature Foie gras monaka

箸休め
Refreshment

主菜 MAIN

\$130

銀鱈 西京焼き または 鹿児島黒豚 角煮

“Saikyo miso black cod” or “Stewed kagoshima pork”

\$150

本日のおすすめ鮮魚の炭火焼 または 熊本和牛“和王”炭火焼き

“Seasonal fish of the day” or “Grilled kumamoto wagyu beef”

御食事

OSHOKUJI

ご飯, 味噌汁

Japanese rice & Miso soup

デザート DESSERT

Seasonal dessert

All prices are in Singapore dollars, and subject to 10% service charge and prevailing 7% GST.

お会計の際には、10%のサービス料と、7%のGSTを頂戴いたします。

季節のお任せディナー
SEASONAL KAISEKI DINNER

テイスティング
Tasting menu

\$190
MAIN
FISH

8-course meal which offers guest a chance to experience the
Takayama cuisine concept

\$220
MAIN
BEEF

月替わり
Monthly menu

10-course meal which allow guests to have a taste of the
ingredients from various parts of Japan

\$280

高山
Takayama menu

10-course set meal which consists of the premium seasonal
ingredients available in Japan

SEASONAL
PRICE

*Kindly note that two days advance notice is required
for this menu.

All prices are in Singapore dollars, and subject to 10% service charge and prevailing 7% GST.
お会計の際には、10%のサービス料と、7%のGSTを頂戴いたします。