



TACUBO × HITO BY TACUBO GALA EVENT

Embark on a two-day culinary journey
with Chef Daisuke Takubo, owner-chef of the restaurant <TACUBO>



HITO by TACUBO, MUWA NISEKO's all-day Italian dining restaurant, proudly presents its first gala event. Indulge in the exquisite creations of Chef Daisuke Takubo, the owner-chef of Tokyo's renowned and highly sought-after restaurant <TACUBO>, and the mastermind of the menu at HITO by TACUBO.

■ Date& Time

January 10 (Fri)- 11(Sat)	LUNCH	Reception 12 : 00 / Service Hours 12 : 30
	DINNER First Seating	Reception 17 : 30 / Service Hours 18 : 00
	DINNER Second Seating	Reception 19 : 00 / Service Hours 19 : 30

■ Price *Tax Included

Lunch: Course ¥ 28,000 / add Wine Paring ¥ 22,000
Dinner: Course ¥ 36,000 / add Wine Paring ¥ 34,000

■ Menu

Caprese TACUBO style
Capellini with Ossetra caviar and sweet shrimp (dinner only)
Horse meat tartare from Kochi prefecture with winter truffles
Sautéed Pacific cod milt with herb butter sauce
Clams from Choshi, field mustard and orecchiette
Tokachi herb beef filet wood-grilled
Bolognese pasta (dinner only)
Milk gelato with pistachio

Inquires: daisuke.uchida@muwa.com / 070-1185-9529



TACUBO × HITO BY TACUBO ガライベント

東京で人気のイタリアンレストラン「TACUBO」のオーナーシェフ、
田窪大祐氏自らがコース料理を調理し提供する特別な 2 日間



MUWA NISEKO のイタリアンダイニング「HITO by TACUBO」は、初のガライベントを開催します。
東京の予約困難なレストラン「TACUBO」のオーナーシェフであり、HITO by TACUBO のメニューを
プロデュースした田窪大祐シェフの特別な料理をお楽しみいただけます。

■ 日時

2025 年 1 月 10 日(金)、11 日(土)	ランチ	12:00 受付 / 12:30 開宴
	ディナー 1 部	17:30 受付 / 18:00 開宴
	ディナー 2 部	19:00 受付 / 19:30 開宴

■ 料金 (税金・サービス料込)

ランチ: コース料理 28,000 円 / ワインペアリングの追加 22,000 円
ディナー: コース料理 36,000 円 / ワインペアリングの追加 34,000 円

■ コース内容

カプレーゼ TACUBO スタイル
オシェトラキャヴィアと甘エビのカッペリーニ (ディナーのみ)
高知県産馬肉のタルタル 冬トリュフ添え
真鱈白子のソテー 香草バターソース
銚子産蛤と菜の花のオリキエッテ
十勝ハーブ牛 ヒレ 薪焼
メの Pasta ポロネーゼ (ディナーのみ)
ミルクジェラート ピスタチオがけ

お問い合わせ: daisuke.uchida@muwa.com / 070-1185-9529