



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Private BAR DRINK

Whiskey		Tequila		Champagne	
Yamazaki 18y 山崎 18年	5,000	Cuervo 1800 Anejo クエルボ 1800 アネホ	1,300	G.H.Mumm Grand Cordon Brut G.H.マム グラン コルドン ブリュット NV	1,800
Hakushu 18y 白州 18年	5,000	Clase Azul Plata クラセアスール プラタ	2,300	Wine	
Hibiki 21y 響 21年	5,000	Clase Azul Reposado クラセアスール レポサド	3,200		
Ichiro's Malt's MC イチローズモルト MC	2,000	Clase Azul Durango クラセアスール ドュランゴ	4,500	Bouchard Pere et Fils Bourgogne Chardonnay プシャールペールエフェス ブルゴーニュ シャルドネ NV	1,800
Ichiro's Malt's LE イチローズモルト LE	2,300	Clase Azul Guerrero クラセアスール ゲレロ	4,500	Bouchard Pere et Fils Bourgogne Pinot Noir プシャールペールエフェス ブルゴーニュ ピノワール NV	1,800
The MacCalla 18y ザ マッカラン 18年	5,500	Clase Azul Gold クラセアスール ゴールド	4,500	LUXE Cocktail	
Glen fiddich 18y グレンフィディック 18年	2,200	Clase Azul Anejo クラセアスール アネホ	10,000		
Glen morangie 18y グレンモーレンジ 18年	2,000	Brandy		Fresh Fruit Cocktail 季節のフルーツカクテル	2,000
Highland Park 18y ハイランドパーク 18年	3,500	Frapin VSOP フラパン VSOP	1,200	Please ask this staff	
Ballantine's 21y バラントイン 21年	1,800	Camus VSOP カミュ VSOP	1,200	Vesper Martini ヴェスパー マティーニ	1,800
Jonnie Walker BL ジョニーウォーカー BL	3,000	Hennessy ヘネシー VSOP	1,800	Gin/Vodka/Vermouth	
Royal Salute 21y ロイヤルサルート 21年	2,500	Matell Cordon Blue マーテル コルドンブルー	2,800	Espresso Martini エスプレッソ マティーニ	1,800
Royal Household ロイヤルハウスホールド	4,900	Pomme Prisonniere ポム プリゾニエール	2,500	Vodka/Espresso/Orange Liqueur/Sugar	
Baker's ベイカーズ	1,300	La Garbassola Barolo バローロ ガルバゾーラ	1,200	Negroni ネグロニ	1,800
Booker's ブッカーズ	1,800			Gin/Campari/Vermouth	
Canadian Club 20y カナディアン クラブ 20年	2,500			Old Fashioned オールドファッション	1,800
				Whiskey/Bitter	

※Prices are inclusive of government tax and are subject to 10% service charge.

※上記は消費税を含む価格で、別途10%サービス料を加算させていただきます。



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Private BAR FOOD

Snack/スナック

Spicy Nuts 1,200
スパイシーナッツ
◆ Walnuts, Eggs/胡桃、卵

Dried Fruit * 1,200
ドライフルーツ

Spicy baked mochi chips with Chocolate 1,200
柿の種チョコ
◆ Wheat, Soybean, Dairy/小麦粉、大豆、乳製品

Malt granola bar 1,200
モルトグラノーラバー
◆ Wheat, Soybean, Dairy/小麦粉、大豆、乳製品

Homemade Pickles * 1,200
自家製ピクルス

Amuse/アミューズ

Zeppole of Seaweed * 1,200
海苔のゼッポレ
◆ Wheat, Soy beans/小麦粉、大豆

Karasumi Butter toast /2 pieces 1,300
からすみバタートースト 2個
◆ Wheat, Dairy/小麦粉、乳製品

French fries with Hop Mayonnaise * 1,600
皮付きフライドポテト ホップマヨネーズ
◆ Soybean/大豆

Jamon Iberico 2,500
イベリコ生ハム
◆ Pork/豚肉

Oscietra Caviar 28g with blini 6,000
オシエトラキャビア 28g
◆ Eggs, Wheat, Milk/卵、小麦粉、乳製品

Cold Appetizer/冷前菜

Andive Tarragon Dip 1,700
アンディーブ タラゴンディップ
◆ Dairy/乳製品

Marinated Pumpkin-Turmeric flavor* 2,000
南瓜のマリネ ターメリック風味
◆ Soy beans /大豆

Chickpea dip "Hummus" with Croutons * 2,000
ひよこ豆のディップ”フムス”
◆ Wheat, Sesame/小麦粉、胡麻

Marinated Squid and Mango Lemon balm flavor 2,300
イカとマンゴーのマリネ レモンバーム風味
◆ Squid, Soybean/イカ、大豆

Caprese with Burrata Cheese and Tomatoes 2,400
ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ
◆ Dairy, Soybean/乳製品、大豆

Swordfish Carpaccio with Campari Dressing 2,500
メカジキのカルパッチョ カンパリドレッシング
◆ Orange, Soybean/オレンジ、大豆

Hot Appetizer/温野菜

Falafel with Marinated Red cabbage and Dried radish * 2,000
ファラフェル 赤キャベツのマリネ
◆ Soybean/大豆

Spicy Lamb spring roll with Carrot rapé 2,200
羊のスパイシー春巻き
◆ Wheat, Orange, Soybean/小麦粉、オレンジ、大豆

Calamari Fritters Calabria style 2,300
カラマリのフリット カラブリア仕立て
◆ Wheat, Eggs/小麦粉、卵

Salted lemon risotto with Sauteed scallops 3,100
ホタテ貝と塩レモンのリゾット
◆ Dairy, Scallops/乳製品、ホタテ

Pizza/ピッツァ

Margherita 2,200
マルゲリータ
◆ Wheat, Dairy/小麦粉、乳製品

Basil, Zucchini Green Pizza * 2,300
バジルとズッキーニのグリーンピッツァ
◆ Wheat, Dairy/小麦粉、乳製品

Quattro Formaggi 2,400
クアトロフォルマッジ
◆ Wheat, Dairy/小麦粉、乳製品

Charcoal pork and lemon with rosemary 2,500
炭火豚とレモンのピッツァ
ローズマリー風味
◆ Wheat, Dairy, Pork/小麦粉、乳製品、豚肉

Dessert/デザート

Sicilian lemon jelly 1,400
シチリアレモンのジュレ
◆ Dairy, Gelatin, Eggs, Wheat/乳製品、ゼラチン、卵、小麦粉

Tiramisu 1,400
ティラミス
◆ Wheat, Dairy, Gelatin, Eggs/小麦粉、乳製品、ゼラチン、卵

Nougat glace with Mango sauce * 1,400
ヌガーグラッセ マンゴーソース
◆ Cashew nut, Orange/カシューナッツ、オレンジ

◆ _ Allergies /アレルギー ★ _ Vegan

※Prices are inclusive of government tax and are subject to 10% service charge.

※上記は消費税を含む価格で、別途10%サービス料を加算させていただきます。