



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

STELLAR

Course

Amuse

Seasonal Amuse
季節のアミューズ

Appetizer

Marinated Squid and Mango Lemon balm flavor
イカとマンゴーのマリネ レモンバーム風味

Hot Appetizer

Falafel with Marinated Red cabbage
and Dried radish
ファラフェル 赤キャベツのマリネ

Pasta

Seafood ragout Spaghetti
魚介のラグーパスタ

Main

Charcoal-Grilled Mochibuta pork
with Spanish sauce
もち豚の炭火焼 スパニッシュソース

or

Charcoal-Grilled Tajima Beef
with Catalan condiment dip
但馬牛の炭火焼き カタルーニャディップ
+1,500

Dessert

Ice Cream
アイスクリーム

Café

コーヒー

— ◆ —

8,200

DISCOVERY

Course

Canapé

Karasumi Butter toast
からすみバタートースト

Amuse

Seasonal Amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer

Sword fish Carpaccio with Campari Dressing
メカジキのカルパッチョ カンパリドレッシング

Risotto

Salted lemon risotto with Sauteed scallops
ホタテ貝と塩レモンのリゾット

Fish

Sea bass Fritter with Mango and Lime Tartar
スズキのフリット マンゴーとライムのタルタル

Main

Roasted Tajima beef with Truffle cream sauce
但馬牛のロースト トリュフクリームソース

Dessert

Ice Cream
アイスクリーム

Café

コーヒー

— ◆ —

11,000

※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。

Dinner à la carte

Amuse/アミューズ

Home made Focaccia/2 pieces * 800

自家製フォカッチャ 2個

Allergies: Wheat/アレルギー：小麦粉

Zeppole of Seaweed * 1,200

海苔のゼッポレ

Allergies: Wheat, Soybean/アレルギー：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

Allergies: Wheat, Egg, Dairy/アレルギー：小麦粉、卵、乳製品

Jamon Iberico 2,500

イベリコ生ハム

Allergies: Pork/アレルギー：豚肉

Oscietra Caviar 28g with blini 6,000

オシエトラキャビア 28g

Allergies: Eggs, Wheat, Dairy/アレルギー：卵、小麦粉、乳製品

Cold Appetizer/冷前菜

Mint and Kale salad with Sesame dressing * 1,800

ミントとケールのサラダ 胡麻風味

Allergies: Sesame, Soybean, Wheat/アレルギー：胡麻、大豆、小麦粉

Marinated Pumpkin with Turmeric flavor * 2,000

南瓜のマリネ ターメリック風味

Allergies: Soybean/アレルギー：大豆

Chickpea dip “Hummus” with Croutons * 2,000

ひよこ豆のディップ”フムス”

Allergies: Wheat, Sesame/アレルギー：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

Allergies: Squid, Soybean/アレルギー：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

Allergies: Dairy, Soybean/アレルギー：乳製品、大豆

“Rouge” salad with Shrimp and Red vegetables 2,500

エビと赤野菜の“ROUGE”サラダ

Allergies: Shrimp, Dairy/アレルギー：海老、乳製品

Swordfish Carpaccio with Campari Dressing 2,500

メカジキカルパッチョ カンパリドレッシング

Allergies: Orange, Soybean/アレルギー：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

Allergies: Soybean/アレルギー：大豆

Pizza oven-baked Vegetables with Provence style * 2,000

野菜のピザ窯焼き プロヴァンス風

Spicy Lamb spring roll with Carrot rapé 2,200

羊のスパイシー春巻き

Allergies: Wheat, Orange, Soybean/アレルギー：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

Allergies: Wheat, Eggs/アレルギー：小麦粉、卵

Octopus and potatoes Galician style 2,500

タコとジャガイモのガリシア風

Allergies: Wheat, Soybean/アレルギー：小麦粉、大豆

Salted lemon risotto with Sauteed scallops 3,100

ホタテ貝と塩レモンのリゾット

Allergies: Dairy, Scallops/アレルギー：乳製品、ホタテ

Pizza/ピッツァ

Margherita 2,200

マルゲリータ

Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー：小麦粉、乳製品

Basil, Zucchini Green Pizza * 2,300

バジル ズッキーニのグリーンピッツァ

Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー：小麦粉、乳製品

Quattro Formaggi 2,400

クアトロフォルマッジ

Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー：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

Allergies: Wheat, Dairy, Pork/アレルギー：小麦粉、乳製品、豚肉

Pasta/パスタ

Linguine with Zucchini and Pistachio * 2,400

ズッキーニとピスタチオのリングイネ

Allergies: Wheat, Eggs/アレルギー：小麦粉、卵

Seafood ragout spaghetti 2,500

魚介のラグーパスタ

Allergies: Wheat, Squid, Shrimp, Scallops, Clams/アレルギー：小麦粉、イカ、エビ、ホタテ、アサリ

Cold cappellini with Fruits tomatoes and Shrimp Tartar 2,500

フルーツトマトの冷製カッペリーニ 赤海老のタルタル

Allergies: Wheat, Shrimp/アレルギー：小麦粉、海老

Aglio Olio Peperoncino with Nduja 2,600

ンドゥイヤのアーリオオーリオペペロンチーノ

Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー：小麦粉、乳製品

Lobster Cream Pasta 3,200

オマール海老のクリームパスタ

Allergies: Wheat, Dairy, Shrimp/アレルギー：小麦粉、乳製品、海老

※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。

* _ Vegan

Dinner à la carte

Main/メインディッシュ

Eggplant Courtlet with Garam masala	2,500
茄子のコートレット ガラムマサラ風味	
Allergies: Wheat, Eggs, Sesame / アレルギ-:小麦粉、卵、胡麻	
Sea bass Fritter with Mango and Lime Tartar	3,600
スズキのフリット マンゴーとライムのタルタル	
Allergies: Wheat, Eggs / アレルギ-:小麦粉、卵	
Charcoal-Grilled Mochibuta pork with Spanish sauce	3,900
もち豚の炭火焼 スペニッシュソース	
Allergies: Dairy, Pork / アレルギ-:乳製品、豚肉	
Charcoal-Grilled Tajima Beef with Catalan condiment dip	6,800
但馬牛の炭火焼き カタルーニャディップ	
Allergies: Beef / アレルギ-:牛肉	

Vegetable/野菜

Potato Wedges *	1,200
皮付きフライドポテト	
Allergies: Soybean / アレルギ-:大豆	
Hop mayonnaise *	400
ホップマヨネーズ	
Allergies: Soybean / アレルギ-:大豆	
Mashed Potato	1,400
マッシュポテト	
Allergies: Dairy / アレルギ-:乳製品	
Sauteed Mushrooms *	1,700
茸のソテー	
Pizza oven-baked Vegetables with Provence style *	2,000
野菜のピザ窯焼き プロヴァンス風	
Dessert/デザート	
Milk Ice cream	1,000
アイスクリーム	
Allergies: Dairy / アレルギ-:乳製品	
Sicilian lemon jelly	1,400
シチリアレモンのジュレ	
Allergies: Dairy, Gelatin, Eggs, Wheat / アレルギ-:乳製品、ゼラチン、卵、小麦粉	
Tiramisu	1,400
ティラミス	
Allergies: Wheat, Dairy, Gelatin, Eggs / アレルギ-: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	
Allergies: Cashew nut, Orange / アレルギ-:カシューナッツ、オレンジ	



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Dinner
à la carte