



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Free Flow

ITEM

Champagne / Wine / Beer / Cocktail / Soft Drink
90min / 5,000 [Champagne → Sparkling 4,000]

Wine by the glass

Champagne

G.H.Mumm Grand Cordon Brut 1,800
G.H.マム グラン コルドン ブリュット NV

Rose Wine

Sainte Marguerite Fantastique Rose 1,600
セント マルガリート ファンタスティック ロゼ NV

White Wine

Brancott Letter series`B` Sauvignon Blanc 1,600
ブランコット レターシリーズ`B` NV

Bouchard Pere et Fils Bourgogne Chardonnay 1,800
プシャールペールエフェス ブルゴーニュ シャルドネ NV

Red Wine

Kenwood Jack london Merlot 1,600
ケンウッド ヴィンヤードジャックロンドン メルロー NV

Bouchard Pere et Fils Bourgogne Pinot Noir 1,800
プシャールペールエフェス ブルゴーニュ ピノノワール NV

Vegan course

Amuse

Seasonal Amuse
季節のアミューズ

Salad

Falafel & 12Vegetables Chopped Salad
ファラフェルと12野菜のチョップドサラダ

Soup

Sustainable Soup
サステナブルスープ

Pasta

Linguine with Zucchini and Pistachio
ズッキーニとピスタチオのリングイネ

Main

Eggplant Courtlet with Garam masala
茄子のコートレット ガラムマサラ風味

Dessert

Nougat glace with Mango sauce
ヌガーグラッセ マンゴソース

Café

コーヒー

— ◆ —

6,900

Brunch course

Amuse

Seasonal Amuse
季節のアミューズ

Salad

Grilled Chicken & 12 Vegetables Chopped Salad
グリルチキンと12 野菜のチョップドサラダ

Soup

Sustainable Soup
サステナブルスープ

Pasta

Seafood ragout Spaghetti
魚介のラグーパスタ

or

Lobster Cream Pasta

オマール海老のクリームパスタ +800

Main

Please choose from the following. / 下記よりお選びください

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

or

Lamb Brochette with Cumin

羊のプロシュエット クミン風味

or

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

+1,500

但馬牛の炭火焼き カタルーニャディップ +1,500

Dessert

デザート

Café

コーヒー

— ◆ —

6,900

Short course

Amuse | Salad | Main | Café

— ◆ —

3,900

メインはランチコースの中からお選びください

Pizza Set [Saturday only | 土曜のみ]

Salad

Grilled Chicken & 12 Vegetables Chopped Salad
グリルチキンと12 野菜のチョップドサラダ

Pizza

Please choose from the following. / 下記よりお選びください

Margherita
マルゲリータ

Charcoal pork and lemon
with rosemary
炭火豚とレモンのピッツァ
ローズマリー風味 +200

Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ

Basil, Zucchini Green Pizza
バジルとズッキーニの
グリーンピッツァ +100

Café

コーヒー

— ◆ —

3,200



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Lunch 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	
Zeppole of Seaweed *	1,200
海苔のゼッポレ	
Karasumi Butter toast/2 pieces	1,300
からすみバタートースト 2個	
Jamon Iberico	2,500
イベリコ生ハム	
Oscietra Caviar 28g with blini	6,000
オシエトラキャビア 28g	

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	
Marinated Pumpkin with Turmeric flavor *	2,000
南瓜のマリネ ターメリック風味	
Chickpea dip "Hummus" with Croutons *	2,000
ひよこ豆のディップ"フムス"	
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	
Grilled Chicken & 12 Vegetables Chopped Salad	2,400
グリルチキンと12 野菜のチョップドサラダ	

Hot Appetizer/温前菜

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	
Pizza oven-baked Vegetables with Provence Style *	2,000
野菜のピザ窯焼き プロヴァンス風	
Salted lemon risotto with Sauteed scallops	3,100
ホタテ貝と塩レモンのリゾット	

Soup/スープ

Sustainable Soup *	1,300
サステナブルスープ	

Pizza/ピッツァ

Margherita	2,200
マルゲリータ	
Basil, Zucchini Green Pizza *	2,300
バジルとズッキーニのグリーンピッツァ	
Quattro Formaggi	2,400
クアトロフォルマッジ	
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	

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	
Seafood ragout spaghetti	2,500
魚介のラグーパスタ	
Lobster Cream Pasta	3,200
オマール海老のクリームパスタ	

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	
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	
Lamb Brochette with Cumin	3,600
羊のブロchette クミン風味	
Charcoal-Grilled Mochibuta pork with Spanish sauce	3,900
もち豚の炭火焼 スパニッシュソース	
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	

Vegetable/野菜

Potato Wedges *	1,200
皮付きフライドポテト	
Hop mayonnaise *	400
ホップマヨネーズ	
Mashed Potato	1,400
マッシュポテト	
Sauté 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	
Sicilian lemon jelly	1,400
シチリアレモンのジュレ	
Tiramisu	1,400
ティラミス	
Nougat glace with Mango sauce *	1,400
ヌガーグラッセ マンゴーソース	