



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

STELLAR

Course

Amuse

Seasonal Amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer

Swordfish 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

Hot Appetizer

Escargot butter with octopus and potato
タコとインカの目覚めのエスカルゴバター

Pasta

Spaghettoni with wheiks and log shiitake mushrooms
with saffron flavor
ツブ貝と原木椎茸のスパゲッティニ サフラン風味

Main

Charcoal-grilled Iberico pork shoulder with Spanish sauce
イベリコ豚肩ロースの炭火焼き スパニッシュソース

or

Roasted Yamagata beef with char-grilled
log shiitake mushrooms and porcini sauce
山形牛のロースト 原木椎茸の炭火焼き ポルチーニソース
+1,500

Dessert

Ice cream Salt & Oil
自家製ミルクアイス モロッコ産EXVオリーブオイルと地中海の塩

Café

コーヒー

— ◆ —

8,200

DISCOVERY

Course

Canapé

Oscietra caviar canape with beetroot and
horseradish cream

オシエトラキャビアのカナッペ
ビーツとホースラディッシュのクリーム

Amuse

Seasonal Amuse
季節のアミューズ

Salad

Yamagata duck and fig salad with dried fig chutney
庄内鴨とイチジクのサラダ ドライイチジクのチャツネ

Risotto

Risotto with Salted Odawara lemon and scallops
小田原産塩レモンとホタテ貝のリゾット

Fish

Roasted Spanish mackerel with arugula purée and karasumi
鱈のロースト ルッコラのピューレとからすみ

Main

Roasted Yamagata beef with char-grilled
log shiitake mushrooms and porcini sauce
山形牛のロースト 原木椎茸の炭火焼き ポルチーニソース

Dessert

"Italian Style Pudding"
with Japanese chestnut sauce from Kasama
笠間産和栗のクレマとイタリアンプリン

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 *	600
自家製フォカッチャ 2個	
Allergies: Wheat/アレルギー:小麦粉	

Zeppole of Seaweed *	1,000
海苔のゼッポレ	
Allergies: Wheat, Soybean/アレルギー:小麦粉、大豆	

Caponata with root crops and eggplant *	1,200
根菜と茄子のカポナータ	
Allergies: Soybean/アレルギー: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	

Purple sweet potato hummus and chips *	1,300
紫芋のフムス 紫芋のチップス添え	
Allergies: Wheat,Sesame,Soybean/アレルギー:小麦、胡麻、大豆	

Assorted iberico bejota and two types of jamon	2,000
イベリコベジョータとジャンボン2種の生ハム盛り合わせ	
Allergies: Pork/アレルギー:豚肉	

Oshetra caviar canape with beetroot and horseradish cream	3,000
オシエトラキャビアのカナッペ ビーツとホースラディッシュのクリーム	
Allergies: Wheat,Dairy, Egg/アレルギー:小麦、乳製品、卵	

Cold Appetizer/冷前菜

Panna cotta with raw sea urchin, butternut squash and chamomile consommé jelly	1,200
ウニとバターナッツ南瓜のパンナコッタ カモミール 香るコンソメジュレ	
Allergies: Eggs,Dairy,Gelatin,Chicken,Beef/卵、乳製品、ゼラチン、鶏肉、牛肉	

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:Wheat,Sesame,Almond,Soybean/アレルギー:小麦、胡麻、アーモンド、大豆	

Swordfish Carpaccio with Campari Dressing	2,200
メカジキのカルパッチョ カンパリドレッシング	
Allergies: Orange, Soybean/アレルギー:オレンジ、大豆	

Caprese with Burrata Cheese and Tomatoes	2,300
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	

Yamagata duck and fig salad with dried fig chutney	2,400
庄内鴨とイチジクのサラダ ドライイチジクのチャツネ	
Allergies :Dairy/アレルギー:乳製品	

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

Boiled vegetables with mediterranean mustard aioli sauce *	2,000
茹で上げ野菜 地中海マスタードのアイオリソース	
Allergies: Apple,Soybean/アレルギー:りんご、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,Soybean,Squid/アレルギー:小麦、大豆、イカ	

Octopus and potatoes Galician style	2,500
タコとジャガイモのガリシア風	
Allergies:Soybean/アレルギー:大豆	

Red shrimp wrapped in kadaif marinated with 3 kinds of mushrooms with porcini	2,700
赤海老のカダイフ巻き ポルチーニ 香る3種きのこのマリネ	
Allergies: Shrimp,Wheat,Soybean,Pork/アレルギー:エビ、小麦、大豆、豚肉	

Pizza/ピッツァ

Margherita ※VEGANCHEESEに変更可能	2,200
マルゲリータ	
Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー:小麦粉、乳製品	

Quattro Formaggi	2,300
クアトロフォルマッジ	
Allergies: Wheat, Dairy, Walnuts/アレルギー:小麦粉、乳製品、くるみ	

Basil, Zucchini Green Pizza * ※VEGANCHEESEに変更可能	2,400
バジルと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	

Pizza Bianca with salsiccia and fennel	2,400
サルシッチャとフェネルのピッツァビアンカ	
Allergies: Wheat,Pork,Dairy/アレルギー:小麦、豚肉、乳製品	

Pasta, Rissoto/パスタ・リゾット

Cold cappellini with Fruits tomatoes and Shrimp Tartar	2,400
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、エビ	

Aglio olio peperoncino with mackerel and manganji peppers	2,600
鯖と万願寺唐辛子のアーリオオーリオペロンチーノ	
Allergies: Wheat,Mackerel/アレルギー:小麦、サバ	

Linguine with Zucchini and Pistachio *	2,600
ズッキーニとピスタチオのリングイネ バジルの香り	
Allergies: Wheat/アレルギー:小麦粉	

Spaghettini with abalone and shiitake mushrooms, saffron and liver	3,200
アワビと原木椎茸のスパゲッティーニ サフランと肝の風味	
Allergies:Wheat,Abalone,Dairy/アレルギー:小麦、アワビ、乳製品	

Homemade gnocchi with chestnut squash with truffle	3,200
栗かぼちゃの自家製ニョッキ トリュフがけ	
Allergies: Wheat,Dairy,Egg/アレルギー:小麦、乳製品、卵	

Risotto with Odawara salted lemon and scallops	3,100
小田原産塩レモンとホタテ貝のリゾット	
Allergies:Dairy/アレルギー:乳製品	

※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

White 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, Sesame, Soybean, Cashewnuts/アレルギー:小麦粉、胡麻、大豆、カシューナッツ

Roasted panish mackerel with arugula purée and karasumi 3,000

鱈のロースト ルッコラのピュレとからすみ

Charcosal-grilled Iberian pork shoulder with Spanish sauce 4,000

イベリコ豚肩ロースの炭火焼き スパニッシュソース

Allergies: Pork/アレルギー:豚肉

Roasted Yamagata beef with char-grilled log shiitake mushrooms and porcini sauce 6,800

山形牛のロースト 原木椎茸の炭火焼き ポルチーニソース

Allergies: Beef, Soybean/アレルギー:牛肉、大豆

Vegetable/野菜

Potato Wedges * 1,200

皮付きフライドポテト

Allergies: Soybean/アレルギー:大豆

Hop mayonnaise * 400

ホップマヨネーズ

Allergies: Soybean/アレルギー:大豆

Mashed Potato 1,400

マッシュポテト

Allergies: Dairy/アレルギー:乳製品

Sauteed Mushrooms 1,700

茸のソテー

Allergies: Dairy/アレルギー:乳製品

Boiled vegetables with mediterranean mustard aioli sauce * 2,000

茹で上げ野菜 地中海マスタードのアイオリソース

Allergies: Apple, Soybean/アレルギー:りんご、大豆

Dessert/デザート

Ice cream + Salt & Oil or lemon herb or whiskey flavor choice 800

自家製ミルクアイス

※選べるソース 地中海の塩とモロッコ産オリーブオイル シチリアレモン バーボンウイスキー

Allergies: Dairy, Wheat/アレルギー:乳製品、小麦

Sicilian lemon jelly 1,000

シチリアレモンのジュレ

Allergies: Gelatin, Dairy, Egg, Wheat/アレルギー:ゼラチン、乳製品、卵、小麦

"Italian Style Pudding" with Japanese chestnut sauce from Kasama 1,200

笠間産和栗のクレマとイタリアンプリン

Allergies: Egg, Dairy/アレルギー:卵、乳製品

Nougat glaze with berry sauce * 1,300

ヌガーグラッセ ベリーソース

Allergies: Almond, Orange, Cashew nuts/アレルギー:アーモンド、オレンジ、カシューナッツ



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Dinner
à la carte