



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

STELLAR

Course

Amuse

Seasonal Amuse

季節のアミューズ

Cold Appetizer

Red prawn and Celeriac Tartare

with Ajo blanco Sauce

赤海老と根セロリのタルタル アホ・ブランソース

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

Spaghettini with wheiks and log shiitake mushrooms

with saffron flavor

ツブ貝と原木椎茸のスパゲッティーニ 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 canapé 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

Shonai Duck and Poireau salad with Truffles

庄内鴨とポワローのサラダ仕立て トリュフがけ

Risotto

Odawara Salted lemon Risotto with Sautéed 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

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

Caponata, 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、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

Iberico bejota and jambon, Assorted two kinds of cured ham 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

Oscietra caviar canape with beetroot and horseradish cream 3,000
オシエトラキャビアのカナッペ ヒ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

Butternut squash Panna cotta and Sea urchin with Chamomile 1,200
consommé jelly
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

Red prawn and Celeriac Tartare with Ajo blanco Sauce 2,200
赤海老と根セロリのタルタル アホ・ブランソース
Allergies: Shrimp, Dairy, Almond/アレルギー:海老、乳製品、アーモンド

Caprese, 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

Shonai Duck and Poireau salad with Truffles 2,400
庄内鴨とポワローのサラダ仕立て トリュフかけ
Allergies :Soy/アレルギー:大豆

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

Baked Spanish meatballs and Cauliflower 2,500
スペイン風ミートボールとカリフラワーのオープン焼き
Allergies: Beef, Pork, Egg, Dairy, Wheat, Almond, Soy/
アレルギー:牛肉、豚肉、卵、乳製品、小麦、アーモンド、大豆

Red Prawn wrapped in kadaif with Marinated three kinds of 2,700
mushrooms with porcini flavour
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/ピッツア

Margherita VEGAN CHEESEに 変更可能 2,200
マルゲリータ
Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー:小麦、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、乳製品、くるみ

Basil, Zucchini Green Pizza * VEGAN CHEESEに 変更可能 2,400
バジルとズッキーニのグリーンピッツア
Allergies: Wheat, Dairy/アレルギー:小麦、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アビアンカ
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

Wagyu Beef Ragout sauce, Spaghettini 3,000
黒毛和牛のラグーソース スパゲッティーニ
Allergies: Wheat, Dairy, Beef/アレルギー:小麦、乳製品、牛肉

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ペロンチーノ
Allergies: Wheat, Mackerel/アレルギー:小麦、サバ

Porcini mushrooms and Almond cream sauce, Spaghettini * 2,800
ポルチーニ茸とアーモンドのクリームソース スパゲッティーニ
Allergies: Wheat, Almond/アレルギー:小麦、アーモンド

Odawara Salted lemon Risotto with Sautéed 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

Spaghettini with abalone and shiitake mushrooms, saffron and 3,200
liver
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 トリュフかけ
Allergies: Wheat, Dairy, Egg/アレルギー:小麦、乳製品、卵

※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 spanish mackerel with arugula purée and karasumi	3,000
鯖のロースト ルッコラのピュレとからすみ	
Charcoal 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 charcoal 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, 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/アメリカンウイスキー	
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 glace 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