

STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Lunch 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,Dairy/アレルギー:小麦、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 Jambon 2,000
イベリコベジータとジャンボン2種の生ハム盛り合わせ

Allergies:Pork/アレルギー:豚肉

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

Greek Salad with Feta Cheese and Olives 2,000
フェタチーズとオリーブのギリシャサラダ

Allergies:Dairy/アレルギー:乳製品

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:Soybean,Dairy/アレルギー:大豆、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

Soup/スープ

Today's Soup * 1,300
本日のスープ

Pizza/ピッツァ

Margherita 2,200
マルゲリータ

VEGAN CHEESEIに変更可能

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,Walnut/アレルギー:小麦、乳製品、胡桃

Basil, Zucchini Green Pizza 2,400
バジルとズッキーニのグリーンピッツァ

VEGAN CHEESEIに変更可能

Allergies:Wheat,Dairy/アレルギー:小麦、乳製品

Pizza Bianca with Salsiccia and Fennel

サルシッチャとフェンネルのピッツァビアンカ

Allergies:Pork,Dairy/アレルギー:豚肉、乳製品

Pasta, Rissoto/パスタ・リゾット

Aglio olio Peperoncino with Mackerel and Manganji 2,600
peppers

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

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

Spaghettini with Abalones and Shiitake, Saffron and Liver 3,200
Favor

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

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

Main/メインディッシュ

White Eggplant Courtlet with Garam masala * 2,500
白茄子のコートレット ガラムマサラ風味

Allergies:Wheat,Sesame,Soybean,Cashew nuts/アレルギー:小麦、胡麻、大豆、カシューナッツ

Roasted Spanish mackerel with Arugula purée and 3,000
Karasumi

鯖のロースト ルッコラのピュレとからすみ

Lamb Brochette with Cumin 3,600
羊のプロシエット クミン風味

Allergies:Chicken,Pork,Dairy,Soybean/アレルギー:鶏肉、豚肉、乳製品、大豆

Charcoal grilled Iberico 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 Shiitake and 6,800
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

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/大豆

Hop mayonnaise * 400
ホップマヨネーズ

Allergies:Soybean/大豆

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 1,200
Kasama

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

*_ Vegan

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



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Free Flow

ITEM

Champagne / Wine / Beer / Cocktail / Soft Drink

90min / 6,000 [Champagne → Prosecco Brut & Rose 5,000]

Wine by the glass

Champagne

Perrie Jouet Grand Brut 2,000

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

G.H.Mumm Grand Cordon Brut 1,800

G.H.マム グラン コルドン ブリュット

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

White Wine

Domaines Landron Muscadet 1,600

ドメーヌ・ランドロン ミュスカデ

Kenwood SIX Ridges Chardonnay 1,800

ケンウッド ヴィンヤーズ シックス リッジズ シャルドネ

Red Wine

Planeta Plumbago Nero d'Avola 1,600

プラネタ プラムバーゴ ネロ・ダヴォラ

Kenwood Jack London Zinfandel 1,800

ケンウッド ヴィンヤーズ ジャックロンドン ジンファンデル

Vegan course

Amuse

Seasonal Amuse

季節のアミューズ

Salad

Falafels and Olives Herb Salad

ファラフェルとオリーブのハーブサラダ

Soup

Today's Soup

本日のスープ

Pasta

Porcini mushrooms and Almond cream sauce, Spaghettini

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

Main

White Eggplant Courtlet with Garam masala

白茄子のコートレット ガラムマサラ風味

Dessert

Nougat glace with Berry sauce

ヌガーグラッセ ベリーソース

Café

コーヒー

— ◆ —

6,900

Brunch Course

Amuse

Seasonal Amuse

季節のアミューズ

Salad

Greek Salad with Feta Cheese and Olives

フェタチーズとオリーブのギリシャサラダ

Soup

Today's Soup

本日のスープ

Pasta

Spaghettini with Whelks and Shiitake 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

or

"Wagyu" Ragu sauce Spaghettini +800

黒毛和牛のラグーソース スパゲッティーニ +800

Main

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

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 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

or

Lamb Brochette with Cumin

羊のプロシュエット クミン風味

or

Roasted Yamagata beef with Charcoal grilled Shiitake and

Porcini sauce +1,500

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

Today's Dessert

本日のデザート

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

Salad

Greek Salad with Feta Cheese and Olives

フェタチーズとオリーブのギリシャサラダ

Pizza

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

Margherita

マルゲリータ

VEGAN CHEESEに大変可能

Pizza Bianca with Salsiccia and Fennel

サルシッチャとフェネルの

ピッツァビアンカ +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 +200

VEGAN CHEESEに大変可能

Café

コーヒー

— ◆ —

3,200