



STELLAR

Amuse

Today's amuse
本日のアミューズ

Cold Appetizer

Marinated prawn and poireaux
天使の海老とポワローのマリネ

Hot Appetizer

White wine steamed mussels
Bergamot flavour
ムール貝の白ワイン蒸し
ベルガモット風味

Pasta

Porcini and armond cream sause,
Spaghettni
ポルチーニ茸とアーモンドの
クリームソース スパゲッティニ

Main

Charcoal-Grilled Iberico pork
イベリコ豚肩ロースの炭火焼き

Dessert

Milk ice cream with mediterranean
sea salt and olive oil
自家製ミルクアイス
地中海の塩とオリーブオイル

Café

食後のお飲み物

— ◆ —

9,000

DISCOVERY

Amuse

Today's amuse
本日のアミューズ

Cold Appetizer

Marinated flatfish with Karasumi,
Garden style
平目のマリネ からすみかけ 庭園風

Hot Appetizer

Sauteed lobster with
aged May Queen purée
オマール海老のソテー
熟成メークインのピューレと共に

Risotto

Salted lemon and scallops risotto
小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット

Pasta

Snow crab tomato sauce with
"Cima di rapa" purée
ずわい蟹のトマトソース
チーマディラーパのクレマ

Main

Charcoal-Grilled Yamagata beef
and Shiitake with porcini sauce
山形牛と原木椎茸の炭火焼き
ポルチーニソース

Dessert

Seasonal dessert
季節のデザート

Café

食後のお飲み物

— ◆ —

12,000

HELIOS

シェフのおまかせコース(要予約)

Amuse

◆

Cold Appetizer

◆

Hot Appetizer

◆

Hot Appetizer

◆

Pasta

◆

Risotto

◆

Fish

◆

Main

◆

Dessert

◆

Café

— ◆ —

15,000

※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

Seaweed Zeppole * 海苔のゼッポレ	1,000
Karasumi Butter toast/2 pieces からすみバタートースト 2個	1,300
Purple sweet potato hummus and chips * 紫芋のフムス 紫芋チップス添え	1,300
Carving of Jamon Iberico Bejota 原木ハモン・イベリコ・ベジョータのカービング	S/ 2,000 M/ 3,000
Oscietra caviar with sour cream and blini オシエトラキャビア サワークリームとブリニ添え	4,500

Cold Appetizer/冷前菜

Mint and kale salad with sesame dressing * ミントとケールのサラダ 胡麻風味	2,000
Burrata cheese and tomatoes caprese ブルラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ	2,300
Marinated Paradise prawn and poireaux with truffles 天使の海老とポワローのマリネ トリュフがけ	3,000

Hot Appetizer/温前菜

Boiled vegetables with mediterranean mustard aioli sauce * 茹で上げ野菜 地中海マスタードのアイオリソース	2,500
Calamari Fritters with squid ink, Calabrian style カラマリのイカ墨フリット カラブリア風	2,500
Hot carpaccio of Yamagata beef 山形牛の温製カルパッチョ	3,000
White wine steamed mussels with bergamot flavor ムール貝の白ワイン蒸し ベルガモット風味	3,000

Pizza/ピッツァ

Margherita pizza <small>VEGAN CHEESEに變更可能</small> マルゲリータ	2,200
Quattro formaggi pizza クアトロフォルマッジ	2,300
Seasonal vegetables pizza with bagna sauce 季節野菜のピッツァ バーニャソース	2,500
Prawns and cauliflower "Pizza bianca" with Karasumi 海老とカリフラワーのピッツァ・ビアンカ からすみがけ	3,000

Pasta, Rissoto/パスタ・リゾット

Wagyu beef ragout sauce, Spaghettini 黒毛和牛のラグーソース スパゲッティニ	3,500
Lobster tomato sauce, Linguine オマール海老のトマトソース リングイネ	3,500
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 スパゲッティニ	3,000
Odawara salted lemon and scallops risotto 小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット	3,400

Main/メインディッシュ

Baked flatfish in herbed breadcrumbs with olive mousse 平目の香草パン粉焼き カラマタオリーブのムース	4,000
Charcoal-Grilled Iberico pork with chorizo ravigotte sauce イベリコ豚肩ロースの炭火焼き チョリソーのラヴィゴットソース	4,000
Charcoal-Grilled Yamagata beef with seasonal fruits condiments 山形牛の炭火焼き 季節果実のコンディメント	6,000
White aubergine cotoletta with spiced balsamic sauce * 白茄子のコレットタ スパイス風味のバルサミコソース	2,500

Side Vegetable/サイドディッシュ

Natural cut french fries* 皮付きフライドポテト	1,200
Hop Mayonnaise ホップマヨネーズ	400

Mashed Potato マッシュポテト	1,400
--------------------------	-------

Sauteed mushrooms 茸のソテー	1,400
----------------------------	-------

Dessert/デザート

Milk ice cream, mediterranean salt & oil 自家製ミルクアイス 地中海オリーブオイルと塩	800
Lemon flavoured chocolate terrine レモン香るチョコレートテリーヌ	1,000
Marinated strawberries and rosé wine jerry 苺のマリネとロゼワインのジュレ	1,000
Nougat glace with berry sauce * ヌガーグラッセ ベリーソース	1,300

Dinner à la carte

Recommended/季節のおすすめ

Appetizer

Marinated Paradise prawn and poireaux with truffles 3,000
天使の海老とポワローのマリネ トリュフ風味

Marinated flatfish with Karasumi, Garden style 3,000
平目のマリネ からすみかけ 庭園風

Pasta

Fresh sea urchin and yellow tomatoes, spaghetti 3,800
生雲丹と黄色トマトのスパゲッティーニ

Main

Sautéed Kinmedai and scallops with caciucco sause 4,200
金目鯛と帆立貝のソテー カチュッコソース

Roasted Yamagata beef with charcoal-grilled log shiitake 6,800
mushrooms with porcini sause
山形牛のロースト 原木椎茸の炭火焼 ポルチーニソース



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Dinner
à la carte

Recommended Wine/おすすめワイン

Champagne

Perrie Jouet Grand Brut G/ 3,000
ペリエ ジュエ グラン ブリュット B/ 15,000

White Wine

Vigneto di Popoli Trebbiano d'Abruzzo G/ 1,800
ヴィニエート ディ ポポリ トレッビアーノ ダブルッツォ B/ 10,000

Red Wine

Skyside Red Blend G/ 1,800
スカイサイド レッド ブレンド B/ 10,000