

Lunch Course

Amuse

Seasonal amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer

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

or

Marinated flatfish with Karasumi, Garden style +800
平目のマリネ からすみかけ 庭園風 +800

Pasta

Squid and "Cima di rapa" tomato sauce, Spaghettini
烏賊とチーマ・ディ・ラーパのトマトソース スパゲッティニ

or

Whelks and shiitake mushrooms with saffron flavor, Spaghettini
つぶ貝と原木椎茸のサフラン風味 スパゲッティニ

or

Fresh sea urchin and yellow tomatoes, Spaghettini +1,000
生雲丹と黄色トマトのスパゲッティニ +1,000

Main

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

or

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

or

Charcoal-Grilled Yamagata beef with fruits condiments +1,500
山形牛の炭火焼き 季節果実のコンディメント +1,500

Dessert

Today's Dessert
本日のデザート

Café

コーヒー

— ◆ —

4,500

Vegan Lunch Course

ヴィーガン ランチ コース

Amuse

Seasonal amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer

Mint and kale salad with sesame dressing
ミントとケールのサラダ 胡麻風味

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 スパゲッティニ

Main

White aubergine cottoletta with spiced balsamic sauce
白茄子のコトレッタ スパイス風味のバルサミソース

Dessert

Nougat glaze with berry sauce
ヌガーグラッセ ベリーソース

Café

コーヒー

— ◆ —

4,500



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Lunch
à la carte

Amuse/アミューズ

Seaweed Zeppole * 1,000

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

Homemade Focaccia/ 2 pieces 600

自家製フォカッチャ 2個

Natural cut french fries with hop mayonnaise 1,600

皮付きフライドポテト ホップマヨネーズ添え

Cold Appetizer/冷前菜

Mint and kale salad with sesame dressing * 2,000

ミントとケールのサラダ 胡麻風味

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

Burrata cheese and tomatoes caprese 2,500

ブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ

Hot Appetizer/温前菜

Boiled vegetables with mediterranean mustard aioli sauce * 2,500

茹で上げ野菜 地中海マスタードのアイオリソース

Calamari Fritters with squid ink, Calabrian style 2,500

カラマリのイカ墨フリット カラブリア風

Pizza/ピッツア

Margherita pizza VEGAN CHEESEに 変更可能 2,200

マルゲリータ

Quattro formaggi pizza 2,300

クアトロフォルマッジ

Seasonal vegetables pizza with bagna sauce 2,500

季節野菜のピッツア バーニャソース

Prawns and cauliflower "Pizza bianca" with Karasumi 3,000

海老とカリフラワーのピッツア・ビアンカ からすみかけ

Pasta, Rissoto/パスタ・リゾット

Porcini mushrooms and almond cream sauce, Spaghettini * 3,000

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

Odawara salted lemon and scallops risotto 3,400

小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット

Main/メインディッシュ

Baked flatfish in herbed breadcrumbs with olive mousse 4,000

平目の香草パン粉焼き カラマタオリーブのムース

Charcoal-Grilled Iberico pork with chorizo ravigotte sauce 4,000

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

Charcoal-Grilled Yamagata beef with seasonal fruits condiments 6,000

山形牛の炭火焼き 季節果実のコンディメント

White aubergine cottoletta with spiced balsamic sauce * 2,500

白茄子のコトレッタ スパイス風味のバルサミソース

Dessert/デザート

Milk ice cream, mediterranean salt & oil 800

自家製ミルクアイス 地中海オリーブオイルと塩

Marinated strawberries and rosé wine jerry 1,000

苺のマリネとロゼワインのジュレ

Nougat glaze with berry sauce * 1,300

ヌガーグラッセ ベリーソース

※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