



STELLAR

ステラ

Amuse

Today's amuse

本日のアミューズ

Cold Appetizer

Snow crab and potato salad with citrus and mustard sauce

ずわい蟹と新じゃがいものプレッセ
柑橘とマスタードのソース

Hot Appetizer

Oven baked Paradise prawn and zucchini with Sumac flavor

天使の海老とズッキーニのオーブン焼き
スマックの香り

Pasta

Aglio olio e Peperoncino with squid and white asparagus

甲イカとホワイトアスパラガスのペペロンチーノ
からすみかけ

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

ディスカバリー

Amuse

Today's amuse

本日のアミューズ

Cold Appetizer

White asparagus with soft boiled egg and truffle

ホワイトアスパラガス
温度卵とトリュフと共に

Hot Appetizer

Sauteed lobster with green hummus

オマール海老のソテー
春豆のフムスと共に

Pasta

Hard clam and watercress fedelini

蛤とクレソンのフェデリーニ

Risotto

Salted lemon and sea urchin risotto

小田原産塩レモンと生雲丹のリゾット

Main

Charcoal-Grilled Yamagata beef with beet and rhubarb purée

山形牛の炭火焼き 赤ワインソース
ビーツとルバーブのピューレ

Dessert

Seasonal dessert

季節のデザート

Café

食後のお飲み物

— ◆ —

12,000

HELIOS

ヘリオス

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

Cold Appetizer/冷前菜

Oscieta 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
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 ブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ	2,600
Snow crab and potato salad with Citrus and mustard sauce ずわい蟹と新じゃがいものプレッセ 柑橘とマスタードのソース	3,000
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



オシエトラキャビア サワークリームとブリニ添え



原木ハモン・イベリコ・ベジョータのカービング



ブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ



ずわい蟹と新じゃがいものプレッセ 柑橘とマスタードのソース

Hot Appetizer/温前菜

Seaweed Zeppole * 海苔のゼツポレ	1,000
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
Karasumi Butter toast/2 pieces からすみバタートースト 2個	1,300
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
Oven baked Paradise prawn and zucchini with Sumac flavor 天使の海老とズッキーニのオーブン焼き スマックの香り	3,000



山形牛の温製カルパッチョ



天使の海老とズッキーニのオーブン焼き スマックの香り

Pizza/ピッツア

Margherita pizza VEGAN CHEESEに变更可能 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 季節野菜のピッツア 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ア・ビアンカ からすみかけ	3,000



季節野菜のピッツア バーニャソース



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

Squid and asparagus Peperoncino with Karasumi 甲イカとホワイトアスパラガスのペペロンチーノ からすみかけ	3,000
Zucchini and pistachio linguine with Basil flavor * ズッキーニとピスタチオのリングイネ バジルの香り	3,000
Lobster tomato sauce, Linguine オマール海老のトマトソース リングイネ	3,500
Odawara salted lemon and scallops risotto 小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット	3,500



オマール海老のトマトソース リングイネ



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 平目の香草パン粉焼き カラマタオリーブのムース	3,000
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 * 白茄子のコトレッタ スパイス風味のバルサミソース	2,500



平目の香草パン粉焼き カラマタオリーブのムース



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

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
Tarragon marinated mango and elderflower jelly タラゴン香るマンゴーのマリネとエルダーフラワーのジュレ	1,000
Nougat glace with berry sauce * ヌガーグラッセ ベリーソース	1,300



レモン香るチョコレートテリーヌ



タラゴン香るマンゴーのマリネとエルダーフラワーのジュレ

※For allergy information, please click the QR code on the right.

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

※アレルギー情報は、右側のQRコードよりご確認ください。

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

Recommended/季節のおすすめ

Appetizer

White asparagus with truffle, Mimosa style 3,000
ホワイトアスパラガスのミモザ風 トリュフがけ

Sauteed lobster with green beans hummus 3,500
オマール海老のソテー 青豆のフムスと共に

Pasta

Firefly squid and pizzellini in tomato sauce, Spaghettini with squid ink 3,200
ホタルイカとピゼッリーニのトマトソース イカ墨のスパゲッティーニ

Main

Roasted Yamagata beef with red wine sauce, Beetroot and rhubarb puree 6,800
山形牛のロースト 赤ワインソース ビーツとルバーブのピューレ

Dessert

Marinated blood orange and Panna cotta with tea gelato 1,300
ブラッドオレンジのマリネとパナコッタ 紅茶のデザート



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

Sella & Mosca "Monteoro" Vermentino di Gallura Superiore G/ 1,800
モンテオーロ ヴェルメンティーノ ディ カッラーラ スーペリオレ B/ 10,000

Chateau Mouton Rothschild Aile d'Argent 2022 B/ 90,000
シャトー ムートン ロスチャイルド エール・ダルジャン 2022

Red Wine

Tommaso Masciantonio Montepulciano d'Abruzzo G/ 1,600
トンマーゾ・マンシアントニオ モンテプルチアーノ ダブルッツォ B/ 9,000

Luce 2021 B/ 65,000
ルーチェ 2021

※For allergy information, please click the QR code on the right.

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

※アレルギー情報は、右側のQRコードよりご確認ください。

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。

