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 fravor
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
からすみがけ

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

Dessert
Marinated mango with tarragon flavour 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

Café
コーヒー

Wine / Cocktail Pairing
6,000

— ◆ —

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

Pasta
Hard clam and asparagus peperoncino
九十九里浜産地蛤とアスパラガスの
ペペロンチーノ からすみがけ

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
Roasted Yamagata beef with red wine sauce and beet and rhubarb purée
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レ

Dessert
Seasonal dessert
季節のデザート

Café
コーヒー

Wine / Cocktail Pairing
7,200

— ◆ —

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

Wine / Cocktail Pairing
9,600

— ◆ —

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。

STELLAR WORKS Restaurant & Bar

STELLAR WORKS Restaurant & Bar

Dinner à la carte

Cold Appetizer/冷前菜

Oscietra caviar with sour cream and blini 4,500
オシェトラキャビア サワークリームとブリニ添え

Mint and kale salad with sesame dressing * 2,000
ミントとケールのサラダ 胡麻風味

Burrata cheese and tomatoes caprese 2,600
ブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ

Snow crab and potato salad with Citrus and mustard sauce 3,000
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

Carving of Jamon Iberico Bejota S/ 2,000 M/ 3,000
原木ハモン・イベリコ・ベジョータのカービング


オシェトラキャビア 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 * 1,000
海苔のゼッポレ

Natural cut french fries* 1,200
皮付きフライドポテト

Hop Mayonnaise 400
ホップマヨネーズ

Karasumi Butter toast/2 pieces 1,300
からすみバタートースト 2個

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

Hot carpaccio of Yamagata beef 3,000
山形牛の温製カルパッチョ

Oven baked Paradise prawn and zucchini with Sumac fravor 3,000
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


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

※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コードよりご確認いただけます。
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。

Pizza/ピッツァ

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
季節野菜のピッツァ 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ァ・ビアンカ からすみがけ


季節野菜のピッツァ バーニャソース


海老とカリフラワーのピッツァ・ビアンカ からすみがけ

Pasta, Rissoto/パスタ・リゾット

Squid and asparagus Peperoncino with Karasumi 3,000
甲イカとホワイトアスパラガスのペペロンチーノ からすみがけ

Zucchini and pistachio linguine with Basil fravor * 3,000
ズッキーニとピスタチオのリングイネ バジルの香り

Lobster tomato sauce, Linguine 3,500
オマール海老のトマトソース リングイネ

Odawara salted lemon and scallops risotto 3,500
小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット


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 3,000
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コソース


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 800
ミルクアイスクリーム 地中海オリーブオイルと塩

Lemon flavoured chocolate terrine 1,000
レモン香るチョコレートテリーヌ

Tarragon marinated mango and elderflower jelly 1,000
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

Nougat glace with berry sauce * 1,300
ヌガーグラッセ ベリーソース


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

*_ Vegan

STELLAR WORKS Restaurant & Bar

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

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レ

Dessert

Pistachio cassata with marinated American cherries 1,300
ピスタチオのカッサータ アメリカンチェリーのマリネ

Recommended Wine/おすすめワイン

Champagne

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

White Wine

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

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 B/ 9,000
トンマーゾ・マシャントニオ モンテプルチアーノ ダブルッツォ

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コードよりご確認いただけます。
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。

STELLAR WORKS
Restaurant & Bar

Dinner à la carte