STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Lunch Food Menu

Lunch Course

Amuse
Seasonal amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer
Mediterranean salad with chickpeas
ひよこ豆の地中海風サラダ
or
3kinds of assorted appetizers +500
前菜3種盛り合わせ +500

Pasta
Sardines and sweet red pepper Peperoncino with fennel flavor
イワシと甘長唐辛子のペペロンチーノ フェンネルの香り
or
3 kinds of mushrooms and tomato sauce “Boscaiola”
3種キノコのトマトソース“ボスカイオーラ”
or
Odawara salted lemon risotto and sautéed scallops +500
小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット +500

Main
Grilled Mochibuta pork with and harissa
もち豚のグリル ハリッサ風味
or
Sauteed salmon with tomato and olive sauce
サーモンのソテー トマトとオリーブのソース
or
Charcoal-grilled Hakkōda beef with fresh pepper and wasabi +1,500
八甲田牛の炭火焼き 生胡椒と山わさび +1,500

Dessert
Today’s Dessert
本日のデザート

Café
コーヒー

4,500

※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。

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
Whole wheat bread / 2 pieces 全粒プチフランス 2個	400

Appetizer/前菜

Medditerranean salad with chickpeas ひよこ豆の地中海風サラダ	2,000
Marinated beetroot and tomato with burrata cheese ビーツとトマトのマリネ ブラータチーズ	2,600
Soup of the day 本日のスープ	1,200
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

Pizza/ピッツァ

Margherita pizza マルゲリータ	2,200
Quattro formaggi pizza クアトロフォルマッジ	2,300
Salsiccia and fennel pizza bianca サルシッチャとフェンネルのピッツァビアンカ	2,500

Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Sardines and sweet red pepper Peperoncino with fennel flavor イワシと甘長唐辛子のペペロンチーノ フェンネルの香り	3,200
3 kinds of mushrooms and tomato sauce “Boscaiola” 3種キノコのトマトソース“ボスカイオーラ”	3,200
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

Main/メインディッシュ

Sauteed salmon with tomato and olive sauce サーモンのソテー トマトとオリーブのソース	3,000
Grilled Mochibuta pork with and harissa もち豚のグリル ハリッサ風味	4,000

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

*_ Vegan