



# 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

Cod and poireau cream sauce with lemon flavour  
鱈とポワローのクリームソース レモン風味

or

3 kinds of mushrooms Bolognese  
3種キノコのボロネーゼ

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 Wagyu beef with fresh pepper and wasabi +1,500  
黒毛和牛の炭火焼き 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

### Amuse/アミューズ

Seaweed Zeppole *	1,000
海苔のゼツポレ	
Karasumi Butter toast / 2 pieces	1,300
からすみバタートースト 2個	
Whole wheat bread / 2 pieces	400
全粒プチフランス 2個	

### Appetizer/前菜

Medditerranean salad with chickpeas	2,000
ひよこ豆の地中海風サラダ	
Marinated beetroot and tomato with burrata cheese	2,600
ビーツとトマトのマリネ ブラータチーズ	
Soup of the day	1,200
本日のスープ	
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	2,200
マルゲリータ	
Quattro formaggi pizza	2,300
クアトロフォルマッジ	
Salsiccia and fennel pizza bianca	2,500
サルシッチャとフェネルのピッツアビアンカ	

### Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Cod and poireau cream sauce with lemon flavour	3,200
鱈とポワローのクリームソース レモン風味	
3 kinds of mushrooms Bolognese	3,200
3種キノコのボロネーゼ	
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	

### Main/メインディッシュ

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

### 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	

\*\_ Vegan

※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。