



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

STELLAR

ステラ

Amuse

Today's amuse
本日のアミューズ

Cold Appetizer

Swordfish carpaccio, Trapanese style
メカジキのカルパッチョトラパニ風

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プン焼き
スマックの香り

Pasta

Porcini mushrooms and
almond milk sauce, Linguine
ポルチーニ茸とアーモンドミルクのリングイネ

Main

Charcoal-Grilled Iberico pork with
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

Dessert

Homemade milk ice cream with
Mediterranean salt and olive oil
自家製ミルクアイスクリーム
地中海の塩とオリーブオイル

Café

カフェ

— ◆ —

9,000

Wine / Cocktail Pairing
6,000

DISCOVERY

ディスカバリー

Amuse

Today's amuse
本日のアミューズ

Cold Appetizer

Marinated prawn, beetroot and tomato
天使の海老とビーツ、フルーツマトのマリネ

Hot Appetizer

Scallop and Japanese mountain yam fritters
帆立貝と自然薯のフリット ゼッポリ風

Pasta

Wild boar and black cabbage ragù verde
備後猪とカーポネロのラグー・ヴェルデ

Risotto

Odawara salted lemon risotto with
fresh sea urchin
小田原産塩レモンと生雲丹のリゾット

Main

Charcoal-Grilled Shōnai duck with
chicory condiment
庄内鴨の炭火焼き ラディッキオのコンディマン
or
Charcoal-Grilled Wagyu beef +1,500
黒毛和牛の炭火焼き +1,500

Dessert

Cacao gnocchi with strawberries
and homemade vanilla gelato
カカオのニョッキ 苺と自家製バニラジェラート添え

Café

カフェ

— ◆ —

12,000

Wine / Cocktail Pairing
7,200

HELIOS

ヘリオス

シェフのおまかせコース

Primo Amuse

◆

Second Amuse

◆

Cold Appetizer

◆

Hot Appetizer

◆

Pasta

◆

Risotto

◆

Fish

◆

Main

◆

Dessert

◆

Café

— ◆ —

15,000

Wine / Cocktail Pairing
8,400

※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

Oscietra 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
Farmer's salad * ファーマーズサラダ	2,300
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
Swordfish carpaccio, Trapanese style メカジキのカルパッチョ トラパニ風	2,400
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



ファーマーズサラダ



ビーツとトマトのマリネ ブラータチーズ



メカジキのカルパッチョ トラパニ風

Hot Appetizer/温前菜

Seaweed zeppole * 海苔のゼツポレ	1,000
Karasumi butter toast /2 pieces からすみバタートースト 2個	1,300
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
Wagyu beef hot carpaccio 和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プン焼き スマックの香り	2,800



和牛の温製カルパッチョ



天使の海老とズッキーニのオープン焼き スマックの香り

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ネルのピッツァビアンカ	2,500



マルゲリータピッツァ



サルシッチャとフェネルのピッツァビアンカ

Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Porcini mushrooms and almond milk sauce, Linguine * ポルチーニ茸とアーモンドミルクのソース リングイネ	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 risotto with scallops 小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット	3,500
Bingo wild boar and black cabbage ragù verde 備後イノシシとカーボロネロのラグー・ヴェルデ	3,800



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 fish and squid with herb flavor, mediterranean style ハーブ薫る鮮魚とイカのオープン焼き 地中海風	4,000
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 Wagyu beef with chicory condiment 黒毛和牛の炭火焼き ラディッキオのコンディマン	6,000
Charcoal-Grilled Hakkōda beef L-bone with fresh pepper and horseradish 八甲田牛Lボーンの炭火焼き 生胡椒と山わさび	12,000



ハーブ薫る鮮魚とイカのオープン焼き 地中海風



八甲田牛Lボーンの炭火焼き 生胡椒と山わさび

Dessert/デザート

Milk ice cream, mediterranean salt & oil ミルクアイスクリーム 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
Monte bianco of Kasama Japanese chestnut 笠間産和栗のモンテ・ビアンコ	1,200
Cardamom infused "Baba" with pear ice cream カルダモンが香る"ババ" 洋梨のアイスクリーム	1,200



笠間産和栗のモンテ・ビアンコ



カルダモンが香る"ババ" 洋梨のアイスクリーム

*_ Vegan

※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。

