



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

Pasta

Whitebait and spring cabbage aglio oliò peperoncino, lemon flavour
しらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ レモン風味

or

Spring onion and fried aubergine tomato sauce with ricotta salata
新玉葱と揚げ茄子のトマトソース リコッタサラータかけ

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

Grilled Wagyu beef +1,500
和牛のグリル +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

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

Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Whitebait and spring cabbage aglio oliò peperoncino, lemon flavour しらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ レモン風味	3,200
Spring onion and fried aubergine tomato sauce with ricotta salata 新玉葱と揚げ茄子のトマトソース リコッタサラータかけ	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 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

※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。