



STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

STELLAR

ステラ

Amuse

Seasonal amuse

季節のアミューズ

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

Today's pasta

本日のパスタ

Main

Grilled Iberico pork shoulder loin

with chorizo ravigote

イベリコ豚肩ロースのグリル

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

Seasonal amuse

季節のアミューズ

Cold Appetizer

Marinated salmon and beetroot with

raspberry vinaigrette

サーモンとビーツのマリネ

フランボワーズのビネグレット

Hot Appetizer

Lobster and spring onion flan with

chorizo accent

オマール海老と葉玉葱のフラン

チョリソーのアクセント

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

Pasta

Wild boar and black cabbage ragù verde

備後猪とカーボロネロのラグー・ヴェルデ

Main

Grilled Shōnai duck with Kumquat mostarda

庄内鴨のグリル 金柑のモスタルダ

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

「伝統とモダン」を堪能できる地中海料理

スタイリッシュなSTELLAR WORKSのインテリアが造り上げる居心地の良い空間の中で、五感を楽しむボーダーレスな地中海料理をお楽しみください。

Cold Appetizer/冷前菜

Oscieta 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

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
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



からすみバタートースト



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



マルゲリータピッツァ



クアトロフォルマッジ

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



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
Grilled Iberico pork with chorizo ravigotte sauce イベリコ豚肩ロースのグリル チョリソーのラヴィゴットソース	4,000
Grilled Hakkōda beef L-bone with fresh pepper and horseradish 八甲田牛Lボーンのグリル 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ボーンのグリル 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・ピアンコ	1,200



レモン香るチョコレートテリーヌ



笠間産和栗のモンテ・ピアンコ

*_ 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。

