



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

Seasonal pasta
季節のパスタ

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

Today's amuse
本日のアミューズ

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

Firefly squid and cherry tomato
linguine, marjoram flavoure
ホタルイカとフルーツマトのリングイネ
マジョラムの香り

Main

Grilled duck with Kumquat mostarda
合鴨のグリル 金柑のモスタルダ

Dessert

Blood orange gelato with crème anglaise
ブラッドオレンジのジェラート アングレーズのクレマ

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。

STELLAR WORKS Restaurant & Bar

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 |
| Seasonal dessert 季節のデザート | 1,200 |



レモン香るチョコレートテリーヌ

*_ 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。

