



# 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ブン焼き  
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 horse mackerel and grilled  
aubergine with spring onion purée  
真鯿と焼き茄子のマリネ  
新玉ねぎのピューレと共に

### 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 lamb with harissa and jus  
仔羊のグリル ハリッサ風味のジュのソース

### Dessert

Blood orange gelato with crème Earl grey  
ブラッドオレンジのジェラート アールグレイのクレマ

### 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。