



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 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。

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。

