



# 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 beetroot  
ビーツの地中海風サラダ

#### Pasta

Tuna and summer vegetables "Ortolana bianca"  
ツナと夏野菜のオルトラーナ・ビアンカ

or

Onion and fried aubergine tomato sauce with ricotta salata  
玉葱と揚げ茄子のトマトソース リコッタサラータがけ

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

Whole wheat bread / 2 pieces 400  
全粒プチロール 2個

Karasumi Butter toast / 2 pieces 1,300  
からすみバタートースト 2個

Oscietra cavia with sour cream and blini 4,500  
オシエトラキャビア サワークリームとブリニ添え

### Appetizer/前菜

Soup of the day 1,200  
本日のスープ

Smoked ajillo with octopus and yellow potato 1,500  
真蛸とインカのめざめの燻製アヒージョ

Mediterranean salad with beetroot 2,000  
ビーツの地中海風サラダ

Paradise prawn and tarragon 3,000  
天使の海老とエストラゴンのタブレ

### Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Tuna and summer vegetables "Ortolana bianca" 2,800  
ツナと夏野菜のオルトラーナ・ビアンカ

Onion and fried aubergine tomato sauce with ricotta salata 2,800  
玉葱と揚げ茄子のトマトソース リコッタサラータがけ

Pasta of the day 3,400  
本日のパスタ

Odawara salted lemon risotto with scallops 3,500  
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

Sauteed salmon with tomato and olive sauce 3,000  
サーモンのソテー トマトとオリーブのソース

Grilled Mochibuta pork with harissa 4,000  
もち豚のグリル ハリッサ風味

Grilled Yamagata beef rump with Modena's aged balsamico 8,000  
山形牛ランイチのグリル モデナの熟成バルサミコ

### Dessert/デザート

Milk ice cream, salt & oil 800  
自家製ミルクアイス オリーブオイルと塩

※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。

\*\_ Vegan