



# STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

## STELLAR

ステラ

### Amuse

Today's amuse  
本日のアミューズ

### Cold Appetizer

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

### Hot Appetizer

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

### Pasta

Seasonal pasta  
季節のパスタ

### Main

Grilled Ibérico pork with  
Mediterranean condiments  
イベリコ豚のグリル  
地中海風コンディマンと共に

### Dessert

Homemade milk ice cream with  
Mediterranean salt and olive oil  
自家製ミルクアイスクリーム  
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  
真鰯と焼き茄子のマリネ  
新玉ねぎのピューレと共に

### Hot Appetizer

Seasonal vegetable flan and lobster  
with chorizo accent  
季節野菜のフランとオマール海老  
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 flavour  
ホタルイカとフルーツトマトのリングイネ  
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。

## 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。



### Amuse / アミューズ

Tomato hummus 1,200

🍷 トマトのフムス

Karasumi butter toast /2 pieces 1,300

🍷 からすみバタートースト 2個

Oscietra caviar 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

### Cold Appetizer / 冷前菜

STELLAR salad 2,800

🍷 ステラサラダ

Paradise prawns and tarragon tabbouleh 3,000

天使の海老とエストラゴンのタブレ

Marinated horse mackerel and aubergine with spring onion purée 3,500

真鯡と焼き茄子のマリネ 新玉葱のピューレと共に

### Hot Appetizer / 温前菜

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

Flan of spring onions and lobster with a chorizo accent 1,600

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

### Pasta, Risotto / パスタ リゾット

Linguine with firefly squid and cherry tomatoes, marjoram flavour 4,000  
ホタルイカとフルーツマトのリングイネ マジヨラムの香り

Today's pasta 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

Pan-fried flounder and beurre blanc sauce with Aonori 4,000

平目のムニエル すじ青のりのブルブランソース

Grilled Iberian pork with Mediterranean condiments 4,600

イベリコ豚のグリル 地中海風コンディマンと共に

Grilled lamb with a harissa-infused jus 6,500

仔羊のグリル ハリッサ香るジュのソース

Grilled Yamagata beef rump with 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

Grilled Hakkōda beef L-bone with fresh pepper and mustard 12,000

🍷 八甲田牛Lボーンのグリル 生胡椒と粒マスタード

### Dessert / デザート

Seasonal dessert 1,200

季節のデザート

Milk ice cream with salt & oil 800

🍷 ミルクアイスクリーム オリーブオイルと塩

Lemon flavoured chocolate terrine 1,000

🍷 レモン香るチョコレートテリーヌ

🍷 Recommend

※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。

