



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
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

Bluefin tuna panzanella style with
beetroot salmorejo
本鮪のパンツァネッラ風
ビーツのサルモレホ

Hot Appetizer

Suminoe oyster and molokhia cocotte
スミノエガキとモロヘイヤのココット

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

Tagliolini with cumin and
girolle mushrooms
クミン香るジロール茸のタリオリーニ

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

Seasonal dessert
季節のデザート

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

Amuse



Cold Appetizer



Hot Appetizer



Risotto



Pasta



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。



Amuse / アミューズ

Tomato hummus
トマトのフムス 1,200

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

Oscietra 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

Cold Appetizer / 冷前菜

STELLAR salad
ステラサラダ 2,800

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

Bluefin tuna Panzanella-style with beetroot salmorejo
本鮪のパンツァネツラ風 ビーツのサルモレホ 3,500

Hot Appetizer / 温前菜

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 1,500

Suminoe oyster and molokhia cocotte
スミノエガキとモロヘイヤのココット 1,800

Pasta, Risotto / パスタ リゾット

Pastis-flavoured seafood ragout sauce
パスティス香る魚介のラグーソース 3,200

Pasta of the day
本日のパスタ Ask

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

Main / メイン

Pan-fried flounder and beurre blanc sauce with Aonori
平目のムニエル すじ青のりのブルブランソース 4,000

Grilled Iberian 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 4,600

Grilled lamb with a harissa-infused jus
仔羊のグリル ハリッサ香るジュのソース 6,500

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

Grilled Hakkōda beef sirloin with fresh pepper and mustard
ハ甲田牛サーロインの炭火焼き 生胡椒と粒マスタード 12,000

Dessert / デザート

Seasonal dessert
季節のデザート 1,200

Milk ice cream with salt & oil
ミルクアイスクリーム 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

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。

