STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

STELLAR
ステラ

Amuse
Today's amuse
本日のアミューズ

Cold Appetizer
Giant squid and tarragon tabbouleh
甲イカとエストラゴンのタブレ

Hot Appetizer
Ajillo witn whelk and mushrooms
つぶ貝とマッシュルームのアヒージョ

Pasta
Sakura shrimps and chrysanthemum greens with aglio, olio e peperoncino
桜海老と春菊の
アーリオ･オーリオ･ペペロンチーノ

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
Marinated yellowtail with escalibada of charred aubergine
寒鰤のマリネ 焦がし茄子のエスカリバダ

Hot Appetizer
Mussel croquette
ムール貝のクロケット

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
Porcini mushroom cream sauce
ポルチーニ茸のクリームソース

Main
Grilled Yamagata beef with coffee and Pedro Ximénez sauce
山形牛のグリル
コーヒーとペドロヒメネスのソース

Dessert
Amonteillado and orange flavoured marinated persimmons with milk ice cream
アモンティリャドとオレンジ香る柿のマリネ
ミルクアイス添え

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 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
オシェトラキャビア 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

Giant squid and tarragon tabbouleh 2,700
甲イカとエストラゴンのタブレ

Marinated yellowtail with escalibada of charred aubergine 3,400
寒鰤のマリネ 焦がし茄子のエスカリバダ

Hot Appetizer / 温前菜

Ajillo with whelk and mushrooms 1,500
つぶ貝とマッシュルームのアヒージョ

Mussel croquette 1,800
ムール貝のクロケット

Pasta, Risotto / パスタ リゾット

Porcini mushroom cream sauce 3,700
Ⓦポルチーニ茸のクリームソース

Sakura shrimps and chrysanthemum greens with aglio, olio e peperoncino 3,600
桜海老と春菊のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

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

Fish of the day Ask
本日の魚料理

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 Yamagata beef with coffee and Pedro Ximénez sauce 8,000
山形牛ランイチのグリル
コーヒーとペドロヒメネスのソース 南瓜のピュレ

Grilled Hakkōda beef sirloin with fresh pepper and mustard 12,000
Ⓦ八甲田牛サーロインの炭火焼き 生胡椒と粒マスタード

Dessert / デザート

Amontillado and orange flavoured persimmon with milk ice cream 1,200
アモンティリャドとオレンジ香る柿のマリネ ミルクアイス添え

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コードよりご確認いただけます。
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。