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
Salted cod and Chinese cabbage with lemon cream
塩鱈と白菜のレモンクリーム
or
Mushroom and salsiccia ragù bianco
茸とサルシッチャのラグービアンコ
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 Tochūcha pork with and harissa
杜仲茶ポークのグリル 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
Dessert of the day
本日のデザート

Café
コーヒー

– ◆ –

4,500

※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。

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
オシェトラキャビア 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

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

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

Giant squid and tarragon tabbouleh 3,000
甲イカとエストラゴンのタブレ

Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Salted cod and Chinese cabbage with lemon cream 2,800
塩鱈と白菜のレモンクリーム

Mushroom and salsiccia ragù biancoo 2,800
茸とサルシッチャのラグービアンコ

Sakura shrimps and chrysanthemum green's 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 Tochūcha pork with harissa 4,000
杜仲茶のグリル ハリッサ風味

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

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

*_ Vegan