

上段 Top



桃とラズベリーのパフェ

桃、ライム、フルールドセル、パート シュクレ、ラズベリー、桃のソルベ、パール クラッカ、フランボワーズソース、ヨーグルトムース、シャンパンジュレ

Peach & Raspberry Parfait
Peach, Lime, Fleur de sel, Sweet Short Pastry, Raspberry, Peach Sorbet, Perles Craquantes, Raspberry Sauce, Yogurt Mousse, Champagne Jelly



マカロン レモンとタイム

Lemon & Lime Macaron

中段 Middle Tier



ヴェリーヌ

～メロンのコンポートとスーパアーモンドのブランマンジェ～

Verrine
Melon Compote & Almond Blancmange



ガトーショコラ

Chocolate Cake

仏ヴァローナ社の最高級のチョコレートを使用。生チョコのように濃厚な、とろける食感のガトーショコラ。



巨峰のソルベ

Kyoho Grape Sorbet



バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

表面はこんがり、中はトロッ。甘さ控え目なのに、クリーミーで濃厚なバスクチーズケーキ。

下段 Lower Tier



特選牛のタルタル キャビア タルトレット

Beef Tartare & Caviar Tartlet



朝取れとうもろこしの冷製スープ

Chilled Corn Soup



愛媛県産カンパチのカルパッチョ

Amberjack Carpaccio

季節のスペシャルプレート Seasonal Special Plate



毎日焼き立てカヌレ

Freshly Baked Canele



パッションフルーツとパイナップルのタルト
～パッションパティシエール、
パインコンポート、クレームダイヤモンド～

Passion Fruits & Pineapple Tart



レモンムース

～レモンコンフィとソースを詰めた～

Lemon Mousse



トロピカルフルーツとココナッツのケーキ

Tropical Fruits & Coconut Cake

季節のスコーン Seasonal Scone



マンゴーとローズマリー
Mango & Rosemary



マンゴーソースとボルディエバター
Mango Sauce & Bordier Butter



プレーン
Plain

乾杯酒 Welcome Drink



シンデレラ

オレンジ、パイン、マンゴー、ブルーキュラソー

Stellato Cinderella

Orange Juice, Pineapple Juice, Mango Juice, Blue Curacao

※ノンアルコール可

This cocktail can be changed to alcohol-free.

ドリンク Drink

Tea

・オーガニックダージリンエステート

Organic Darjeeling

ヒマラヤの高地で育てられ、ほのかに甘く華やかな香りのクオリティシーズンの茶葉だけを選んでブレンド。琥珀色の香り高いダージリンです。

・ジンジャーツイスト

Ginger Twist

ジンジャー、レモングラス、トロピカルフルーツとミントが作り出す調和のとれたブレンド。朝鮮人参がアクセントの切れのある味わいです。

・カモミールシトラス

Chamomile Citrus

カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。

・オーガニックアフリカネクタール

Organic African Nectar

南アフリカ産の有機レイボスにハイビスカスの花などをブレンド。甘く華やかな香りが印象的なハーブティーです。

・オーガニックアールグレイ

Organic Earl Grey

ゴールドenchップを使用した芳醇な紅茶に一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。

・ワイルドベリーハイビスカス

Wild Berry Hibiscus

ハイビスカスのつぼみとエルダーベリーをブレンド。ブルーベリーと完熟したストロベリーの濃厚な香りを加えたフルーツハーブティーです。

Other

・コーヒー

Coffee

・エスプレッソ

Espresso

・カフェラテ

Cafe Latte

・アイスカフェオレ

Cafe au Lait

・アイスコーヒー

Iced Coffee

・アイスティー

Iced Tea

・アイスウーロン茶

Iced Oolong Tea

・トニックウォーター

Tonic Water

・ジンジャーエール

Ginger Ale

・コーラ

Cola

・アップルジュース

Apple Juice

・オレンジジュース

Orange Juice

・マンゴージュース

Mango Juice

・クランベリージュース

Cranberry Juice

・パイナップルジュース

Pineapple Juice

・グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

テイクアウトケーキ（1ホール） Take Out Cake (1 hole)



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

表面はこんがり、中はトロッ。
甘さ控え目なのに、
クリーミーで濃厚なバスクチーズケーキ。

¥1,980 (税込)



ガトーショコラ

Chocolate Cake

仏ヴァローナ社の最高級のチョコレートを使用。
生チョコのように濃厚な、とろける食感の
ガトーショコラ。

¥2,480 (税込)

Stellate
Supper Club

ステラート サパークラブ
TEL 050-5444-5931

OPENING HOURS

LUNCH & AFTERNOON TEA 11:30-16:30 (L.O. 14:30)

DINNER & SUPPER CLUB 18:00-25:00

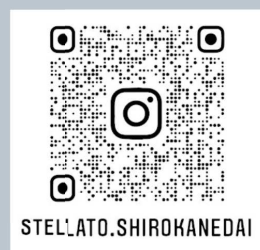
(L.O. Food Course 20:30, A la carte 22:00, Drink 24:30)

LIVE MUSIC 生演奏 19:30-, 20:40-, 21:50-, 23:00-

Music Charge 2,000yen (2,200 yen with tax)

Minimum Charge 1,500yen (1,650yen with tax)

Total 3,500yen (3,850yen with tax)



STELLATO.SHIROKANEDAI