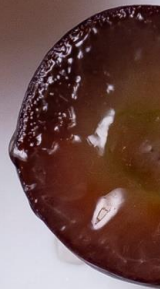


Sky Bar & Dining

StellarGarden



DINING MENU



Parfait

2026.2.1 Sun. - 3.31 Tue.

Sky Tower Parfait ¥3,330

Inspired by Tokyo Tower, this dessert features orange, one of the “Good Fortune Colors” for 2026 as announced by Shiba Daijingu Shrine.

The bright, refreshing acidity of orange and ruby grapefruit is delicately balanced with the smooth richness of cheese cream and vanilla cream, creating a refined harmony and a gentle, lingering finish.

東京タワーをイメージし、芝大神宮が発表した2026年の強運色(ごううんカラー)のひとつ「橙」を取り入れました。オレンジとルビーグレープフルーツの爽やかな酸味をチーズクリームとバニラクリームのまろやかな風味が引き立て、優しい余韻が広がる仕上がりです。



Chocolate Strawberry Parfait ¥5,500

Pierre Marcolini's original couverture chocolate paired with our hotel's exclusive ice cream flavor. Add a splash of Chambord liqueur—made with raspberries—to create a sophisticated, bar-inspired finish.

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールに当ホテル限定フレーバーのアイスクリームを合わせました。ラズベリーなどをベースにした「シャンボールリキュール」をお好みで加えると、バーならではののおとなの仕上がりになります。

Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge. Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.

Available in limited quantities.

※表記料金には消費税が含まれております。

※別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

※数量限定販売のため、品切れの際はご容赦ください。





KOBE Beef Hamburger 神戸ビーフハンバーガー

※This dish contains Pork

¥ 8,000

A luxurious hamburger combining KOBE Beef patties blended by the chef's special blend with mellow truffle sauce and French comte cheese. The dish offers the sweetness and aroma unique to KOBE Beef, as well as a rich taste of the meat's original flavor.

シェフこだわりのブレンドで配合した神戸牛のパテに芳醇なトリュフソース、フランス産コンテチーズを組み合わせた贅沢なハンバーガー。神戸牛ならではの甘みや香りに加えて肉本来の旨味をふんだんに味わえる一品。

Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Asparagus and Prosciutto Pizza with Truffle Flavor, Topped with a Soft-Boiled Egg
アスパラガスと生ハムのピザ トリュフ風味 半熟卵添え

¥4,200

Recommended Fresh Fish in a Rich Tomato Sauce and Citrus condiment
シェフおすすめ鮮魚 トマトソースと柑橘のコンディメント

¥4,800

Basque-Style Cheesecake Paired with Amaou Strawberry
バスク風チーズケーキ あまおう苺とのマリアージュ

¥3,000



Foie Gras Sandwich
フォアグラサンド

¥6,380

The legendary menu of the Akasaka Prince Hotel, which welcomed distinguished guests from Japan and abroad during the Showa period, was much admired by many people. The deep flavor and aroma of this dish was highly praised by customers, and once tasted, it was unforgettable. It is a dish that conveys the splendor of the time to the present day.c

昭和の時代、国内外の賓客をお迎え入れし、多くの人々の憧れを集めた赤坂プリンスホテルの伝説的メニュー。深みのある味と香りは絶品だとお客さまから好評を博し、一度食べたら忘れられない味として愛されてきました。当時の華やぎを現代に伝える一品です。



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Prosciutto Ham ※This dish contains Pork ロメインレタスと生ハムのシーザーサラダ	¥ 3,200
Smoked Salmon with Colorful Vegetables and Herbs スモークサーモン 彩り豊かな野菜とハーブとともに	¥ 3,200
Tapas Plate (One portion for 2 ~ 3 people) ※This dish contains Pork タパスプレート (2 ~ 3名さま)	¥ 6,800
Assorted Charcuterie with Pickled Vegetables ※This dish contains Pork (One portion for 2 ~ 3 people) シャルキュトリー盛り合わせ 野菜のピクルス添え (2 ~ 3名さま)	¥ 7,200
French Fries (Plain) フライドポテト (プレーン)	¥ 1,600
French Fries (Truffle Flavor) フライドポテト (トリュフ風味)	¥ 2,000
Fish and Chips with Egg Tartar Sauce フィッシュアンドチップス 御養卵のタルタルソース	¥ 2,800
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	¥ 3,200
Caviar Frappe (30g) Stellar Garden Style キャビアフラッペ (30 g) ステラガーデンスタイル	¥ 14,000



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。



- Roasted Lamb -



- Sauteed Lobster -

Assorted Sausages ※This dish contains Pork
ソーセージ盛り合わせ

¥3,800

Sauteed Lobster with Lemongrass Americaine Sauce
オマール海老のソテー レモングラス香るアメリカソース

¥7,200

Grilled Fuji Chicken thigh meat with Bercy Sauce
富士の鶏 腿肉のグリル ベルシーソース

¥3,800

★ We Kindly ask for 30 minutes to prepare and serve your dishes.
★ お料理の提供まで30分ほどお時間を頂戴いたします。

Roasted Lamb with Jus d'Agneau
仔羊のロースト ジュ・ダニョー

¥8,200

★ We Kindly ask for 30 minutes to prepare and serve your dishes.
★ お料理の提供まで30分ほどお時間を頂戴いたします。

Grilled Wagyu Beef Fillet (100g) with Truffle Sauce
黒毛和牛フィレ肉(100g)のグリル トリュフソース

¥16,000

Bread
パン

¥800



- Grilled Wagyu Beef Fillet -



- Grilled Fuji Chicken -



- Assorted Sausage -

Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Quick Food クイックフード



Mixed Nuts ミックスナッツ	¥1,300
Olives & Pickles オリーブ & ピクルス	¥1,500
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	¥3,200

Pasta / Sandwich パスタ / サンドウィッチ



Spaghetti with Wagyu Beef Bolognese 和牛肉のポロネーゼスパゲッティ	¥3,000
Spaghetti with Lobster and Crab in Tomato Sauce オマール海老と蟹のトマトソーススパゲッティ	¥6,200
Beef Steak Sandwich ビーフステーキサンドイッチ	¥7,000

Vegan ヴィーガン

Vegetable Salad with Sherry Vinegar 彩り豊かな野菜のサラダ仕立て シェリービネガー風味	¥2,800
Mushroom Potage with Fresh Mushrooms 茸のポタージュ フレッシュマッシュルームを添えて	¥3,000
White Bean Falafel with Four different Dipping Sauce 白いんげん豆のファラフェル 4種のディップソース Vegan Mayonnaise, Avocado Sauce, Tomato Pistou, Curry Mustard ヴィーガンマヨネーズ、アボカドソース、トマトのピストゥ、カレーマスタード	¥3,500



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Sweets / Fruits

スイーツ / フルーツ

Various Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Matcha) ¥2,000
アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート、抹茶)

Various Sherbet (Mango, Lemon, Pear, Strawberry) ¥2,000
シャーベット各種 (マンゴー、レモン、洋ナシ、イチゴ)



Assorted Fruits ¥3,800
フルーツ盛り合わせ

Assorted Chocolate ¥3,000
チョコレート盛り合わせ **※This dish contains Pork**

Coffee

コーヒー

Original Blended Coffee オリジナルブレンドコーヒー	¥1,400	Café Latte カフェ・ラテ	¥1,500
American Coffee アメリカンコーヒー	¥1,400	Cappuccino カプチーノ	¥1,500
Iced Coffee アイスコーヒー	¥1,400	Espresso エスプレッソ	¥1,400
Café au Lait カフェ・オ・レ	¥1,500	Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	¥1,400

Tea / Flavored Tea / Herbal Tea

紅茶 / フレーバーティー / ハーブティー

Darjeeling ダージリン	¥1,500	Chamomile Tea カモミール	¥1,500
Iced Tea アイスティー	¥1,500	Sweet Berry スイートベリー	¥1,500
Earl Grey アールグレイ	¥1,500	Green Tea 緑茶	¥1,400

Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。