

DINNER COURSE

AMUSE

Leek and potato veloute
with tapenade and smoked ricotta cheese
リークとポテトのスープ
タプナードとスモークリコッタチーズ

CHOICE OF APPETIZER

Sea bream carpaccio
with seasonal vegetables and white balsamic

鯛のカルパッチョ
季節野菜 ホワイトバルサミコ
or

Roasted white asparagus with eggs and pecorino
ホワイトアスパラガスのロースト
オランダーズソースとペコリーノ

CHOICE OF PASTA

Casarecce with green peas and home-smoked bacon
カサレッチェ グリンピース 自家製スモークベーコン

or
Spaghettini with tomato cream, mackerel and spinach
スパゲッティーニ トマトクリーム 鯖とほうれん草

FISH

Roasted spanish mackerel
with fava bean and white wine sauce
鯖のロースト ソラマメ 白ワインソース

MEAT

Beef and pork braciola
with smoked mozzarella, mushrooms and marsala sauce
ブラチョーラ
スモークモッツアレラ マッシュルーム マルサラソース

DESSERT

Cherry blossom-flavored crème d'Ange
with red berry sauce and matcha salt
桜風味のクレム・ダンジュ
ベリーソースと抹茶塩

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea
コーヒー or 紅茶

4 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 7,480
5 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 9,130

VEGETARIAN DINNER COURSE

AMUSE

Parmesan ice cream with aged balsamic vinegar
パルメザンアイスクリーム 熟成バルサミコピネガー

CHOICE OF APPETIZER

Smoked mozzarella caprese
with eggplant caponata and orange
スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ
カポナータとオレンジ
or

Pecorino cheese salad
with zucchini, fava bean, apricot and cracked pepper
ペコリーノチーズサラダ
ズッキーニ ソラマメ アプリコット 黒胡椒

CHOICE OF PASTA

Casarecce with green peas and soya meat
カサレッチェ グリンピース ソイミート

or
Spaghettini with tomato cream, rape blossoms
スパゲッティーニ トマトクリーム 菜の花

VEGGIE

Roasted white asparagus with eggs and pecorino
ホワイトアスパラガスのロースト オランダーズソースとペコリーノ

PIZZA

Home-made crunchy margherita
自家製クリスピーマルゲリータ

DESSERT

Griottes cherries and pistachio tart
グリオットチェリーとピスタチオのタルト

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea
コーヒー or 紅茶

4 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT 7,480
5 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE / PIZZA / DESSERT 9,130

OMAKASE COURSE

AMUSE

Parmesan ice cream with aged balsamic vinegar
パルメザンアイスクリーム 熟成バルサミコピネガー

CHOICE OF APPETIZER

Sea bream carpaccio
with seasonal vegetables and white balsamic

鯛のカルパッチョ
季節野菜 ホワイトバルサミコ
or

Porchetta ham with tonnato sauce
ポルケッタハム トンナートソース

CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini
with white asparagus, sea urchin and firefly squid

自家製タリオリーニ
ホワイトアスパラガス ウニ ホタルイカ
or

Porcini ravioli arrabbiata sauce
ポルチーニラビオリ アラビアータ

FISH

Roasted wild turbot
with seasonal vegetables and white wine sauce
ヒラメのロースト
季節野菜と白ワインソース

MEAT

Charcoal grilled Australian beef sirloin
with green peas, mushrooms, potatoes and truffle sauce
オーストラリア産 牛サーロイン
グリンピース マッシュルーム ジャガイモ トリュフソース

DESSERT

Strawberry mousse
with cardamom
ストロベリームース
カルダモンの香り

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea
コーヒー or 紅茶

4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 10,780
5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 11,880

All prices quoted are subject to 13% service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

APPETIZER

Salumi ham platter with bruschetta 18-Month aged serrano ham, porchetta, salami, pancetta, mortadella サルミプレート ブルスケッタ 熟成セラノハム, ポルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ	2,860	Pecorino cheese salad with zucchini, fava bean, apricot and cracked pepper 🌱🌱 ペコリーノチーズサラダ ズッキーニ ソラマメ アプリコット 黒胡椒	2,200
Italian cheese platter 🌱 with 12-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit parmigiano reggiano, smoked provola, gorgonzola チーズプレート 12年熟成バルサミコ ブルスケッタ ドライフルーツ パルミジャーノ・レッジャーノ, スモーク・プロヴォラ, ゴルゴンゾーラ	2,860	Sea bream carpaccio with seasonal vegetables and white balsamic 🌱 鯛のカルパッチョ 季節野菜 ホワイトバルサミコ	2,200
Caesar salad with home-smoked bacon, chicken and poached egg シーザーサラダ 自家製ベーコンとチキン ポーチエッグ添え	2,420	Bruschetta platter 4pc 3 kinds of tomatoes, serrano ham and smoked mozzarella ブルスケッタプレート 3種のトマト, セラーノハムとスモークモッツアレラチーズ	2,200
Smoked mozzarella caprese with eggplant caponata and orange 🌱🌱 スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ カボナータとオレンジ	2,310	Porchetta ham with tonnato sauce 🌱 ポルケッタハム トンナートソース	2,200
		Leek and potato velouté with tapenade and smoked ricotta cheese 🌱🌱 リークとポテトのスープ タパナードとスモークリコッタチーズ	1,980

PASTA

Home-made tagliolini with white asparagus, sea urchin and firefly squid 自家製タリオリーニ ホワイトアスパラガス ウニ ホタルイカ	3,410	Spaghettini with tomato cream, mackerel and spinach スパゲッティニ トマトクリーム 鯖とほうれん草	2,420
Porcini ravioli arrabbiata sauce 🌱 ポルチーニラビオリ アラビアータ	3,080	Casarecce with green peas and home-smoked bacon カサレッチェ グリンピース 自家製スモークベーコン	2,200
Mafaldine with bolognese sauce マファルディーネ ボロネーゼソース	2,420	Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta cheese 🌱 パッケリ トマトソース バジルとリコッタチーズ	2,200

MAIN

Roasted white asparagus with eggs and pecorino 🌱🌱 ホワイトアスパラガスのロースト オランダーズソースとペコリーノ	3,630	150gr charcoal grilled Australian beef sirloin 🌱 with green peas, mushrooms, potatoes and truffle sauce オーストラリア産 牛サーロイン グリンピース マッシュルーム ジャガイモ トリュフソース	4,840
Roasted mix seasonal vegetable with balsamic, tomato and basil hummus 季節野菜のロースト バルサミコ トマトとバジルのフムス	3,300	150gr Dry aged pork loin with seasonal vegetables, roasted potatoes cherry and port wine sauce 熟成ポークロイン チェリーポートソース	4,180
Seasonal seafood and vegetables fritto misto with fava bean pure and lemon aioli 季節の魚介と野菜のフリットミスト ソラマメピューレ レモンアイオリ	4,180	Beef and pork braciola with smoked mozzarella, mushrooms and marsala sauce ブラチョーラ スモークモッツアレラ マッシュルーム マルサラソース	4,180
Roasted spanish mackerel with fava bean and white wine sauce 鯖のロースト ソラマメ 白ワインソース	3,520	150gr Chicken thigh 🌱 with herb seasoning, seasonal vegetables, roasted potatoes lemon and capers sauce ハーブでマリネした鶏モモのグリル レモンとケッパーのソース	3,740

BITES

Arancini with mortadella and green peas 4pc アランチーニ モルタデッラ グリンピース	2,420	Marinated olives 🌱🌱 オリーブマリネ	990
Truffle and cheese french fries 🌱 トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320	Mixed nuts 🌱🌱 ミックスナッツ	990
Stuffed paprika with cream cheese チリペッパーのチーズクリーム詰め	1,320	Bread and olive oil 🌱 3pc of Home-made focaccia and multi-grain bread ブレッドとオリーブオイル 自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド	990



All prices quoted are subject to 13% service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Wagyu home burger, onion rings, bacon jam and cheddar cheese 和牛 home バーガー オニオンリング ベーコンジャム チェダーチーズ	3,630
Vegan home burger with soya meat, 🌱 sautéed mushrooms, vegan cheese, and balsamic paprika ビーガン home バーガー ソイミート マッシュルームソテー ビーガンチーズ パプリカ バルサミコ	3,190
Gallery 11 fish burger with salmon katsu, ratatouille and spicy mayonnaise Gallery 11 フィッシュバーガー サーモンカツ ラタトゥイユ スパイシーマヨネーズ	2,990

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA DOUBLE COOKED DOUGH

Bologna mortadella and truffled cheese ボローニャ風モルタデッラ トリュフチーズ	3,520
Margherita 🌱 マルゲリータ	2,420
Marinara with anchovy, capers and oregano マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ	2,090

DESSERT

Gallery 11 cheesecake with strawberry and rhubarb compote Gallery 11 チーズケーキ イチゴとルバーブのコンポート	1,430
Griottes cherry and pistachio tart グリオットチェリーとピスタチオのタルト	1,320
Strawberry mousse with cardamom ストロベリームース カルダモンの香り	1,320
Cherry blossom-flavored crème d'Ange with red berry sauce and matcha salt 桜風味のクレム・ダンジュ ベリーソースと抹茶塩	1,320
HITS Tiramisu HITS ティラミス	1,320
Ice cream selection - Vanilla / Pistachio / Chocolate アイスクリームセレクション - バニラ / ピスタチオ / チョコレート	660
Sorbet selection - Raspberry / Yuzu ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子	660