

LUNCH COURSE

ASSORTED APPETIZER

Chilled corn soup
with anchovies bagna caoda
冷製コーンスープ
アンチョビ パーニャカウダ

Rocket and caponata salad
with quinoa and provolone
ルッコラとカボナータのサラダ
モスアとプロヴォローネチーズ

Home-made crunchy marinara
with anchovy, capers and oregano
自家製クリスピーマリナーラ
アンチョビ ケッパー オレガノ

CHOICE OF PASTA

Spaghettini peperoncino
with shrimps and romanesco
スパゲッティーニ ペペロンチーノ
海老 ロマネスコ
or
Lasagna
with basil paste, zucchini and salami
ラザニア
ズッキーニ サラミ バジルペースト

FISH

Sauteed seabass aquapazza
with cherry tomatoes
スズキのアクアパッツァ
チェリートマト

MEAT

Pork Saltimbocca
with white wine sauce
豚肉のサルティンボッカ
白ワインソース

DESSERT

Vacherin with mango and passion fruit
マンゴーとパッションフルーツのヴァシュラン

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

VEGETARIAN COURSE

AMUSE

Chilled corn soup with ricotta and green paprika
冷製コーンスープ リコッタチーズ パプリカ

CHOICE OF APPETIZER

Smoked mozzarella caprese
with tomato sorbet
スモークモッツァレラチーズのカプレーゼ
トマトのソルベ
or
Rocket and caponata salad
with quinoa and provolone
ルッコラとカボナータのサラダ
モスアとプロヴォローネチーズ

CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black truffles
自家製タリオリーニ 黒トリュフ
or
Green tagliatelle cacio e pepe
with zucchini, saffron and pecorino
グリーンタリアテッレ カチョ エ ペペソース
ズッキーニ サフラン ペコリーノチーズ

VEGGIE

Sauteed scamorza cheese
with girolle mushrooms and balsamic
スカモルツァチーズのソテー
ジロール茸 バルサミコ

PIZZA

Home-made crunchy pizza
with figs, gorgonzola and cinnamon
自家製クリスピーピザ
イチジク ゴルゴンゾーラ シナモン

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

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

OMAKASE COURSE

AMUSE

Tomato bruschetta
トマトのブルスケッタ

CHOICE OF APPETIZER

Seabream carpaccio
with asparagus panna cotta and bottarga
鯛のカルパッチョ
アスパラガスのパンナコッタ カラスミ
or
Serrano ham with melon and gorgonzola
セラノーハム メロンとゴルゴンゾーラ

CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black truffles
自家製タリオリーニ 黒トリュフ
or
Spaghettini peperoncino
with sea urchin, shrimps and romanesco
スパゲッティーニ ペペロンチーノ
ウニ 海老 ロマネスコ

FISH

Roasted wild turbot
with zucchini and wine sauce
ヒラメのロースト
ズッキーニ ワインソース

MEAT

Charcoal grilled Australian beef sirloin
with seasonal vegetables, roasted potatoes and truffle sauce
オーストラリア産 牛サーロイン
季節の野菜 ローストポテト トリュフソース

DESSERT

Peach baba au rhum
ピーチ ババ オ ラム
or
HITS Tiramisu
HITS ティラミス

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

3 COURSE	APPETIZER / PASTA / DESSERT	3,960
4 COURSE	APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT	5,060
5 COURSE	APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT	6,160

4 COURSE	APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT	7,480	4 COURSE	AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT	10,780
5 COURSE	APPETIZER / PASTA / VEGGIE / PIZZA / DESSERT	9,130	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質問はスタッフへお尋ねください。

WEEKEND LUNCH BUFFET

土日祝限定 ランチbuffet

Enjoy a variety of the chef's special appetizers, pizza and desserts at our main kitchen and terrace kitchen.

シェフ特製の前菜・ピザ・スイーツの数々をbuffetでお楽しみください。

6,160

【Example of buffet】

【buffet例】

Mixed salad

ミックスサラダ

Serrano ham and truffle salad

セラーノハムとトリュフのサラダ

Shrimp with cocktail sauce

カクテルシュリンプ

Tomato panna cotta

トマトパンナコッタ

Caprese salad

カプレーゼ

Bruschetta with chicken liver pate

鶏レバームースのブルスケッタ

Home-made porchetta ham

自家製ポルケッタハム

Zucchini and fava bean quiche

ズッキーニとソラマメのキッシュ

Pizza marinara with anchovies and oregano

ピザ マリナーラ

Tiramisu

ティラミス

Cheesecake

チーズケーキ

Fruit tart

フルーツタルト

【Main dish】

【メインディッシュ】

Please select one main dish.

お好きなメインディッシュ 1 品を下記よりお選びください。

Porcini ravioli arrabbiata sauce

ポルチーニラビオリ アラビアータ

(Eggs, Dairy, Wheat, Soy)



~~~~~

Farfalle with bolognese sauce

ファルファッレ ボロネーゼソース

( Eggs, Dairy, Wheat, Pork, Beef )

Gluten-free spaghetti available

グルテンフリースパゲッティニへ変更可能です

~~~~~

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

(Wheat, Soy, Almond)

~~~~~

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

( Wheat, Soy, Sesame )



~~~~~

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

(Eggs, Dairy, Wheat, Shrimp, Pork, Soy)

~~~~~

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

( Dairy, Beef )

~~~~~

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

グリーンピース マッシュルーム ジャガイモ トリュフソース

(Dairy, Beef)

+ 1,100



Vegetarian



Vegan



Gluten free

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 12-Month aged serrano ham, porchetta, salami, pancetta, mortadella サルーミプレート ブルスケッタ 熟成セラーノハム, ボルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ	2,860	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
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	Smoked mozzarella caprese with tomato sorbet 🌱 スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ トマトのソルベ	2,310
Serrano ham with melon and gorgonzola セラーノハム メロンとゴルゴンゾーラ	2,860	Seabream carpaccio with asparagus panna cotta and bottarga 鯛のカルパッチョ アスパラガスのパンナコッタ カラスミ	2,200
Sardine and octopus Niçoise salad イワシとタコのニース風サラダ	2,530	Rocket and caponata salad with quinoa and provolone 🌱 ルッコラとカボナータのサラダ モスアとプロヴォローネチーズ	2,200
		Chilled corn soup with anchovies bagna caoda 🌱 冷製コーンスープ アンチョビ バーニャカウダ	1,980

PASTA

Home-made tagliolini with black truffles 🌱 自家製タリオリーニ 黒トリュフ	6,160	Lasagna with basil paste, zucchini and salami ラザニア ズッキーニ サラミ バジルペースト	2,420
Spaghetтини peperoncino with sea urchin, shrimps and romanesco スパゲッティーニ ペペロンチーノ ウニ 海老 ロマネスコ	3,410	Farfalle with bolognese sauce ファルファッレ ボロネーゼソース	2,420
Porcini ravioli cacio e pepe with zucchini and pecorino 🌱 ボルチーニのラビオリ ズッキーニ ペコリーノ カチョ エ ペペソース	2,640	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

Sauteed scamorza cheese with girolle mushrooms and balsamic 🌱 スカモルツァチーズのソテー ジロール茸 バルサミコ	3,630	150gr charcoal grilled Australian beef sirloin with seasonal vegetables, roasted potatoes and truffle sauce オーストラリア産 牛サーロイン 季節の野菜 ローストポテト トリュフソース	4,840
Roasted summer vegetables with fennel, olives and orange 🌱 夏野菜のロースト フェンネル オリーブ オレンジ	3,300	Roasted duck breast with asparagus and peach bellini sauce 🍷 鴨胸肉のロースト アスパラガス ピーチベリーニソース	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	Pork saltimbocca with white wine sauce 豚肉のサルティンボッカ 白ワインソース	4,180
Sauteed seabass aquapazza with artichoke and cherry tomatoes 🍷 スズミのアクアパッツァ アーティチョーク チェリートマト	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 季節の野菜 ローストポテト レモンとケッパーのソース	3,740
120gr charcoal grilled Japanese beef sirloin with seasonal vegetables, roasted potatoes and red wine sauce 和牛サーロインのグリル 季節の野菜 ローストポテト 赤ワインソース	6,160		

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	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
Seafood bruschetta 4pc Sardine, whipped cod, squid, shellfish and salsa verde 魚介のブルスケッタ イワシ イカ バカラ アカニシ貝 サルサヴェルデソース	2,310	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	Marinated olives 🌱🍷 オリーブマリネ	990
Tomato bruschetta 2pc 🌱 トマトのブルスケッタ	1,320				

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Wagyu home burger, fried onions, bacon jam and cheddar cheese 和牛 home バーガー フライドオニオン 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 パブリカ 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	2,970

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA DOUBLE COOKED DOUGH

Pizza with prosciutto, figs, gorgonzola and cinnamon プロシュート イチジク ゴルゴンゾーラ シナモン	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
Vacherin with mango and passion fruit 🌱 マンゴーとパッションフルーツのヴァシュラン	1,320
Peach baba au rhum ピーチ ババ オ ラム	1,320
Strawberry and chocolate lollipop ストロベリーとチョコレートロリポップ	1,320
Coffee and oreo lollipop コーヒーとオレオロリポップ	1,320
Earl grey tea and lemon lollipop アールグレイとレモンロリポップ	1,320
HITS Tiramisu HITS ティラミス	1,320
Ice cream selection 1scoop - 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 1scoop - Raspberry / Yuzu ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子	660



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。