

DINNER 4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT
DINNER 5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT

AMUSE

Bruschetta with porchetta, mozzarella and basil pesto
ブルスケッタ ポルケッタ モッツアレラチーズ バジルペースト

APPETIZER

Smoked swordfish with caponata and mandarin orange
メカジキの燻製 カポナータ ミカン

PASTA

Tagliatelle with chorizo salsiccia, mushroom and cabbage
タリアテッレ サルシッチャ マッシュルーム キャベツ

or

Penne with home-made smoked salmon, mint and brandy
ペンネ 自家製スモークサーモン ミント ブランデー風味

FISH

Seasonal seafood and vegetables fritto misto with lemon aioli
季節のシーフードと野菜のフリット レモンアイオリ

MEAT

Red wine braised beef cheek with broccoli and couscous
牛ホホの赤ワイン煮込み ブロッコリー クスクス

or

Grilled Japanese beef sirloin with vegetables, potatoes and red wine sauce
和牛サーロインのグリル 野菜とジャガイモのロースト 赤ワインソース
(+ JPY 1,500)

DESSERT

Opera with raspberry coulis
オペラ ラズベリーソース

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



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten free
グルテンフリー

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。

VEGETARIAN 4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / 1st MAIN or 2nd MAIN / DESSERT
VEGETARIAN 5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / 1st MAIN / 2nd MAIN / DESSERT

AMUSE

Bruschetta
with parmesan cheese, pickled artichoke and tomatoes, trapani sauce
ブルスケッタ
パルメザンチーズ アーティチョーク トマト トラパネーゼソース

APPETIZER

Pecorino cheese salad
with sautéed mushrooms, cabbage, grapes and cracked pepper
ペコリーノチーズサラダ
マッシュルームソテー キャベツ ブドウ ブラックペッパー

PASTA

Mafaldine with soya meat bolognese and truffle sauce
マッフアルディーネ ソイミートボロネーゼ
or
Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta
パッケリ トマトソース バジル リコッタ

1st MAIN

Roasted mix seasonal vegetables 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

2nd MAIN

Home-made crunchy margherita
自家製マルゲリータ

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



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten free
グルテンフリー

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。

BITES

Truffle and cheese french fries  1,320
トリュフとチーズのフレンチフライ

Stuffed paprika with cream cheese  1,320
チリペッパーのチーズクリーム詰め

Marinated olives   880
オリーブマリネ

Mixed nuts   880
ミックスナッツ

BRUSCHETTA 2PC

Parmesan cheese, pickled artichoke and tomatoes, trapani sauce  1,100
パルメザンチーズ アーティチョーク トマト トラパネーゼソース

Porchetta, mozzarella and basil pesto 1,100
ポルケッタ モッツアレラチーズ バジルペースト

Cherry tomatoes, anchovy and ricotta 1,100
チェリートマト アンチョビ リコッタ

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA WITH DOUBLE COOKED DOUGH

Bologna mortadella and truffled cheese 2,310
ボローニャ風モルタデッラ トリュフチーズ

Marinara with anchovy, capers and oregano 1,870
マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ

Margherita  1,650
マルゲリータ

PASTA

Home-made tagliolini with black winter shaved truffles  3,520
自家製タリオリーニ 黒トリュフ

Squid ink spaghetti aglio e olio with sea urchin, whitebait and broccoli 2,860
イカ墨スパゲッティーニ アーリオオーリオ ウニ シラス ブロッコリー

Mafaldine with bolognese sauce 2,420
マファルディーネ ボロネーゼソース

Penne with home-made smoked salmon, mint and brandy 2,420
ペンネ 自家製スモークサーモン ミント ブランデー風味

Tagliatelle with chorizo salsiccia, mushroom and cabbage 2,310
タリアテッレ サルシッチャ マッシュルーム キャベツ

Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta  2,200
パッケリ トマトソース バジル リコッタ

APPETIZER

Caprese mozzarella with winter vegetables, fruits and basil pesto  2,310
モッツアレラチーズと冬野菜のカプレーゼ 季節のフルーツ バジルソース

Carpaccio of yellowtail with fennel, orange and olive tapenade  2,200
ブリのカルパッチョ フェネルとオレンジ オリーブタパナード

Smoked swordfish with caponata and mandarin orange  2,200
メカジキの燻製 カポナータ ミカン

Eggplant and parmigiana croquet with tomato soup, cherry tomatoes and serrano ham 2,200
ナスとパルミジャーノのコロッケ トマトスープ チェリートマトとセラノーハム

Pumpkin creamy soup  with smoked ricotta cheese, chestnut, cabbage and rosemary 1,980
パンプキンスープ 燻製リコッタチーズ 栗 キャベツ ローズマリー風味

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Home burger with wagyu patty, home-made smoked bacon, onion, cheddar cheese and pink mustard sauce 3,080
Home バーガー 和牛パティ 自家製スモークベーコン オニオン チェダーチーズ ピンクマスタードソース

Gallery 11 fish burger with salmon katsu, onion salad, ratatouille and spicy mayonnaise 2,860
Gallery 11 フィッシュバーガー サーモンカツ オニオンサラダ ラタトゥイユ スパイシーマヨネーズ

Vegan home burger with soya meat,  sautéed mushrooms, vegan cheese, and balsamic paprika 2,860
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

DESSERT

Gallery 11 cheesecake with strawberry and rhubarb compote 1,430
Gallery 11 チーズケーキ イチゴとルバーブのコンポート

Opera with raspberry coulis 1,320
オペラ ラズベリーソース

Chestnut and cassis mont blanc 1,320
栗とカシスのモンブラン

Gluten-free prune clafoutis with caramelized banana, raisins, and vanilla ice cream  1,320
グルテンフリーのプルーンクラフティ バナナのキャラメリゼ レーズン バニラアイス

HITS Tiramisu 1,320
HITS ティラミス

Ice cream selection - Vanilla / Pistachio / Chocolate 660
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

Sorbet selection - Raspberry / Yuzu 660
ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子

Salumi ham platter with bruschetta 2,860
18-Month aged serrano ham, Porchetta, Spicy salami, Pancetta tesa, Mortadella
サルミプレート ブルスケッタ
熟成セラノーハム, ポルケッタ, スパイシーサラミ, パンチェッタ テーザ, モルタデッラ

Italian cheese platter with 11-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit 2,860
12-Month aged parmesan cheese, Smoked mozzarella, Gorgonzola
チーズプレート 11年熟成バルサミコ ブルスケッタ ドライフルーツ
熟成パルメザンチーズ, スモークモッツアレラ, ゴルゴンゾーラ

Caesar salad with home-made smoked bacon, chicken and poached egg 2,420
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

Pecorino cheese salad   1,980
with sautéed mushrooms, cabbage, grapes and cracked pepper
ペコリーノチーズサラダ マッシュルームソテー キャベツ ブドウ ブラックペッパー

MAIN

Seasonal seafood and vegetables fritto misto with lemon aioli 4,180
季節のシーフードと野菜のフリット レモンアイオリ

Red wine braised beef cheek with broccoli and couscous 4,180
牛ホホの赤ワイン煮込み ブロッコリー クスクス

Roasted mix seasonal vegetables with balsamic, tomato and basil hummus   3,080
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

FROM OUR CHARCOAL GRILL SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

120gr Japanese beef sirloin with red wine sauce 5,940
和牛サーロイン 赤ワインソース

150gr Australian beef ribeye with black truffle sauce 4,840
オーストラリア産リブアイ ブラックトリュフソース

150gr Dry aged pork loin with green pepper and pink mustard sauce 4,180
熟成豚ロース グリーンペッパー ピンクマスタードソース

Chicken thigh with herb seasoning, lemon and capers sauce  3,520
ハーブ香る鶏モモ肉 レモンとケッパーのソース

Sword fish with bagnaocada sauce  3,520
メカジキ バーニャカウダソース

DINNER COURSE / VEGETARIAN COURSE

4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 7,480

5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 9,130

OMAKASE COURSE

4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 13,200

5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 16,500

This course is for indoor seating.
コース料理は店内席へのご案内となります。

 Vegetarian  Vegan  Gluten free
ベジタリアン ベーガン グルテンフリー

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。