

4 course dinner with choice of fish or meat

JPY 7,480

5 course dinner includes fish and meat

JPY 9,130

A seasonal menu curated by the chef,
based on Mediterranean cuisine and arranged with Japanese ingredients,
in a course format.

地中海料理をベースに日本の食材でツイストを効かせたシェフおすすめメニューを、
コース仕立てでご用意しております。

AMUSE

Marinated hamachi with crispy jerusalem artichoke and barbecued tofu skin

ハマチのマリネ モクイモのフリット 湯葉

APPETIZER

Mushroom and duck dumplings with cucumber salad and sweet miso sauce

キノコと鴨肉の焼売 キュウリのサラダ 味噌ソース

RISOTTO

Saffron orange risotto with squid, spinach, smoked cream and katsuobushi

サフランとオレンジのリゾット イカとほうれん草 スモーククリーム 鰹節

FISH

Roasted salmon with octopus stew, hummus and yuzu olive tapenade

サーモンのロースト タコのシチュー フムス 柚子とオリーブタプナード

MEAT

Aged pork loin with endive, truffle mashed potatoes and cherry madeira sauce

熟成ポークロイン エンダイブ トリュフマッシュポテト チェリーマデラソース

or

Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and wasabi (+ JPY 1,500)

国産牛サーロインのグリル ババガヌーシュ フムス 山葵

DESSERT

Purple sweet potato mont blanc

紫芋のモンブラン

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 COURSE

JPY 6,930

A seasonal vegetarian menu curated by the chef, based on Mediterranean cuisine and arranged with Japanese ingredients, in a course format.

地中海料理をベースに日本の食材でツイストを効かせたシェフおすすめメニューを、コース仕立てでご用意しております。

AMUSE

Brussels sprout, broccoli and ricotta cheese pie with capers, garlic and parsley pesto
芽キャベツとりコッタチーズのパイ ケッパー ニンニク パセリ

APPETIZER

Poached egg and cauliflower-turmeric gratin with nutmeg emulsion and raspberry sauce
ポーチドエッグとカリフラワーのグラタン ターメリック風味 ナツメグエマルジョン ラズベリーソース

Portobello mushroom and soya meatball with teriyaki sauce and feta cream
ポートベロマッシュルームとソイミートボール 照り焼きソース フェタクリーム

Shibuya caprese with jalapeno, umeboshi, coriander and rocket salad
渋谷カプレーゼ ハラペーニョ 梅干し コリアンダー ルッコラ

PASTA

Lasagna with pumpkin, smoked cheese and endive with mustard flavoured candied fruit and black truffle sauce
ラザニア かぼちゃ スモークチーズ エンダイブ フルーツのシュガーマリネ マスタード風味 黒トリュフソース

MAIN

Seasonal vegetable curry pot pie with mix leaf salad
秋野菜 カレーパイ ミックスリーフサラダ

DESSERT

Almond praline choux cream
アーモンドプラリネ シュークリーム

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。

APPETIZER

- Portobello mushrooms and soya meatball with teriyaki sauce and feta cream  JPY 2,200
ポーターベロマッシュルームとソイミートボール 照り焼きソース フェタクリーム
- Charcoal shrimp and squid with pickled artichoke salad and spicy sesame aioli JPY 2,420
エビとイカの炭火焼き アーティチョークのサラダ スパイシー胡麻アイオリ
- Lamb pie with red bell pepper, dates and tzatziki JPY 2,420
ラムパイ 赤パプリカ デーツ ザジキ
- Shibuya caprese with jalapeno, umeboshi, coriander and rocket salad  JPY 2,310
渋谷カプレーゼ ハラペーニョ 梅干し コリアンダー ルッコラ
- Tuna tartare with spicy avocado tahini, tomatoes and pita bread JPY 2,420
マグロのタルタル スパイシーアボカドタヒニ トマト ピタパン
- Kale and baby spinach salad with falafel and feta cheese  JPY 2,310
ケールとほうれん草のサラダ ファラフェル フェタチーズ
- Serrano ham and cheese salad with truffle cream and strawberry sangria sauce JPY 2,310
セラーノハムとチーズのサラダ トリュフクリーム ストロベリーサングリアソース
- Chicken kofta kebab with grilled eggplant and kale salad, paprika hummus JPY 2,420
チキンコフタケバブ グリルナスとケールサラダ パプリカフムス
- Caesar salad with chicken breast, home-smoked bacon and poached egg JPY 2,420
シーザーサラダ 鶏むね肉 自家製ベーコン ポーチドエッグ
- Beetroot and ginger velouté with soya meat karaage, yogurt and curry  JPY 1,980
ビーツと生姜のブルーテ ソイミート唐揚げ カレー風味 ヨーグルト
- Green pea and curry croquette 2pc with coleslaw, goat cheese and yuzu pepper  JPY 990
グリーンピースとカレーのコロッケ 2ピース コールスロー ゴートチーズ 柚子胡椒
- Green chili pepper and broccoli gyoza 4pc with Shibuya burrata, chili ponzu, and fried garlic  JPY 2,200
ししとうとブロッコリーの餃子 4ps 渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ



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。

BURGERS all served with green salad

Home burger with beef patty, bacon, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise JPY 2,860

Home バーガー 牛パティ ベーコン オニオン マッシュルーム チェダーチーズ 山葵マヨネーズ

Home burger with soya meat patty, avocado, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise  JPY 2,860

Home バーガー ソイミートパティ アボカド オニオン マッシュルーム チェダーチーズ 山葵マヨネーズ

Dry aged pork burger, smoked cheese, sauerkraut, paprika and green mustard JPY 2,860

熟成ポークバーガー スモークチーズ サワークラウト パプリカ グリーンマスタード

Gallery 11 fish burger with salmon katsu, onion salad, ratatouille and spicy mayonnaise JPY 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 falafel, vegetables, soya tzatziki and harissa sauce  JPY 2,640

ビーガン home バーガー ファラフェル 季節の野菜 豆乳ザジキ ハリッサソース

Gluten-free bread available 

グルテンフリーブレッド対応可能です

PASTA / RISOTTO

Saffron orange risotto with squid, spinach, smoked cream and katsuobushi JPY 2,420

サフランとオレンジのリゾット イカとほうれん草 スモーククリーム 鰹節


Lasagna with pumpkin, smoked cheese and endive  JPY 2,420

with mustard flavoured candied fruit and black truffle sauce

ラザニア かぼちゃ スモークチーズ エンダイブ
フルーツのシュガーマリネ マスタード風味 黒トリュフソース

Paccheri tomato and basil with ricotta cheese  JPY 2,200

パッケリ トマトとバジル リコッタチーズ

Tagliatelle with creamy mushroom sauce  JPY 2,200

タリアテッレ クリーミーマッシュルームソース

Rigatoni carbonara with home-smoked bacon JPY 2,310

リガトーニ カルボナーラ 自家製スモークベーコン

Spaghettini bolognese JPY 2,420

スパゲッティーニ ボロネーゼ

Linguine vongole with katsuobushi JPY 2,420

リングイネ ボンゴレ 鰹節

Gluten-free pasta available 

グルテンフリーパスタ対応可能です

Add black truffle sauce +JPY 880

黒トリュフソース



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。

MAIN

Zucchini moussaka with vegan bolognese and goat cheese 	JPY 3,410
ズッキーニムサカ ビーガンボロネーゼ ゴートチーズ	
Grilled sea bream filet with cauliflower, turmeric flavored green chili pepper fritter and taramasalata	JPY 3,520
真鯛のグリル カリフラワー ししとうのフリッター ターメリック風味 タラマサラタ	
Charcoal shrimp 4pc with lettuce salad, patatas bravas, avocado and cocktail sauce	JPY 3,520
チャコールシュリンプ 4 ピース レタス パタタスブラバス アボカド カクテルソース	
Roasted salmon with octopus stew, hummus and yuzu olive tapenade	JPY 3,740
サーモンのロースト タコのシチュー フムス 柚子オリーブタペナード	
Chicken milanese with green beans and green tomato gazpacho	JPY 3,520
チキンミラネーゼ インゲン豆 グリーントマトガスパチョソース	
Charcoal honey glazed pork back ribs with grilled vegetables	JPY 3,740
ポークバックリブの蜂蜜マリネ 野菜のグリル	
Aged pork loin with endive, truffle mashed potatoes and cherry madeira sauce	100g JPY 4,180
熟成ポークロイン エンダイブ トリュフマッシュポテト チェリーマデラソース	
Braised duck thigh and home-made chorizo with smoked harissa and kale ribollita stew	JPY 4,180
鴨肉と自家製チョリソー ハリッサとケールのリボリータ	
Grilled Australian grass-fed ribeye with ratatouille, tabouleh salad and bell pepper sauce	150g JPY 4,840
オーストラリア産グラスフェッドビーフ リブアイのグリル ラタトゥイユ タブーリ パプリカソース	
Flamed lamb chop with eggplant caponata and yuzu pepper	JPY 5,720
ラムチョップの炭火焼き 茄子のカポナータ 柚子胡椒	
Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and wasabi	120g JPY 5,940
国産牛サーロインのグリル ババガヌーシュ フムス 山葵	



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。

SIDES

Bread and olive oil 3pc of focaccia and 3pc of multigrain bread 	JPY 990
ブレッドとオリーブオイル	
Green salad with onion dressing 	JPY 990
グリーンサラダ オニオンドレッシング	
French fries 	JPY 990
フレンチフライ	
Truffle and cheese french fries 	JPY 1,320
トリュフとチーズのフレンチフライ	
Mashed potato  	JPY 990
マッシュポテト	
Truffle and cheese mashed potato  	JPY 1,320
トリュフとチーズのマッシュポテト	
Grilled vegetables 	JPY 1,320
グリルベジタブル	
Baked jacket sweet potatoes with truffled butter and katsuobushi	JPY 1,320
サツマイモの包み焼き トリュフバター 鰹節	
Charcoal pita bread with mezze	JPY 1,320
グリルピタパン ババガナッシュ パプリカフムス トマトサラダ	
Grilled mushrooms with crispy onion, wasabi mayonnaise and spicy mayonnaise	JPY 1,320
マッシュルームのグリル クリスピーオニオン ワサビマヨネーズ スパイシーマヨネーズ	



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。

DESSERT

Charcoal fruit skewer チャコール串焼きフルーツ	JPY 1,210
HITS Tiramisu HITS ティラミス	JPY 1,320
Chocolate orange tart オレンジ風味のチョコレートタルト	JPY 1,320
Pumpkin crème brulee かぼちゃのクリームブリュレ	JPY 1,320
Pistachio cream and raspberry confit ピスタチオクリーム ラズベリーコンフィ	JPY 1,320
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	JPY 1,430
Ice cream selections 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	JPY 660
Sorbet selections Raspberry / Yuzu ソルベセレクション ラズベリー / 柚子	JPY 660



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。