

LUNCH 3 COURSE	APPETIZER / PASTA / DESSERT
LUNCH 4 COURSE	APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT
LUNCH 5 COURSE	APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT

APPETIZER

Caprese mozzarella with winter vegetable, fruit and basil pesto
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

PASTA

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

or

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

FISH

Charcoal sword fish with lemon aioli, cabbage and paprika
メカジモのグリル レモンアイオリ キャベツ パプリカ

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

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

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 bolognese sauce
 マファルディーネ ボロネーゼソース

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

Gluten-free prune clafoutis with caramelized banana, raisins, and vanilla ice cream
 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

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 トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320
Stuffed paprika with cream cheese チリペッパーのチーズクリーム詰め	1,320
Marinated olives オリーブマリネ	880
Mixed nuts ミックスナッツ	880

BRUSCHETTA 2PC

Parmesan cheese, pickled artichoke and tomatoes, trapani sauce 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	1,100
Porchetta, mozzarella and basil pesto ポルケッタ モッツアレラチーズ バジルペースト	1,100

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

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA WITH 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	2,310
Marinara with anchovy, capers and oregano マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ	1,870
Margherita マルゲリータ	1,650

PASTA

Home-made tagliolini with black winter shaved truffles 自家製タリオリーニ 黒トリュフ	3,520
Squid ink spaghetti aglio e olio with sea urchin, whitebait and broccoli 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	2,860
Mafaldine with bolognese sauce マファルディーネ ボロネーゼソース	2,420
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	2,420
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	2,310
Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta パッケリ トマトソース バジル リコッタ	2,200

APPETIZER

Salumi ham platter with bruschetta 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	2,860
Italian cheese platter with 11-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit 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	2,860
Caesar salad with home-made 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
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	1,980

MAIN

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	4,180
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	4,180
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	3,080

FROM OUR CHARCOAL GRILL SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

120gr Japanese beef sirloin with red wine sauce 和牛サーロイン 赤ワインソース	5,940
150gr Australian beef ribeye with black truffle sauce オーストラリア産リブアイ ブラックトリュフソース	4,840

150gr Dry aged pork loin with green pepper and pink mustard sauce 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	4,180
--	-------

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

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

LUNCH COURSE / VEGETARIAN COURSE

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
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。



Caprese mozzarella with winter vegetables, fruits and basil pesto 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	2,310
---	-------

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

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

Eggplant and parmigiana croquet with tomato soup, cherry tomatoes and serrano ham 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ハム	2,200
--	-------

Pumpkin creamy soup with smoked ricotta cheese, chestnut, cabbage and rosemary 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	1,980
---	-------

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Home burger with wagyu patty, home-made smoked bacon, onion, cheddar cheese and pink mustard sauce 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	3,080
--	-------

Gallery 11 fish burger with salmon katsu, onion salad, ratatouille and spicy mayonnaise 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	2,860
--	-------

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	2,860
---	-------

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
---	-------

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

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

Gluten-free prune clafoutis with caramelized banana, raisins, and vanilla ice cream 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	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
---	-----

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。