

4 COURSE MENU

JPY 5,060

5 COURSE MENU includes 2 main dishes

JPY 6,160

Daikon katsu

with glazed mushrooms, chermoula herbs pesto and onion kabosu broth

大根カツ

マッシュルームグラッセ 玉ねぎとカボスのコンソメ チャラモロー

Risotto with lime, shrimp, black garlic and brussels sprouts

リゾット ライム風味 赤エビ 黒ニンニク 芽キャベツ

Grilled sea bream filet

with cauliflower, turmeric flavored green chili pepper fritter and taramasalata

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

Braised duck thigh and home-made chorizo

with smoked harissa and kale ribollita stew

鴨肉と自家製チョリソー

ハリッサとケールのリポッリータ

Pumpkin crème brulee

かぼちゃのクリームブリュレ

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶

VEGETARIAN COURSE

JPY 6,930

Brussels sprout, broccoli and ricotta cheese pie

with capers, garlic and parsley pesto

芽キャベツとリコッタチーズのパイ

ケッパー ニンニク パセリ

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

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

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

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

LUNCH SET MENU

JPY 3,300

APPETIZER

Mixed green salad

ミックスグリーンサラダ

or

Beetroot and ginger velouté

with soya meat karaage, yogurt and curry

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

MAIN DISH

Please choose one main dish of your choice from the following

お好みのメイン料理を下記より1品お選びください

Kale and baby spinach salad with falafel and feta cheese

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

Tagliatelle with creamy mushroom sauce

タリアテッレ クリーミーマッシュルームソース

Paccheri tomato and basil with ricotta cheese

パッケリ トマトとバジル リコッタチーズ

Rigatoni carbonara with home-smoked bacon

リガトーニ カルボナーラ 自家製スモークベーコン

Home burger with beef patty

bacon, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise

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

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

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

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

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

Zucchini moussaka with vegan bolognese and goat cheese

ズッキーニムサカ ビーガンボロネーゼ ゴートチーズ (+ JPY 550)

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶

Add dessert to any set (+ JPY 990)

お好みのデザートを設定

A LA CARTE

Kale and baby spinach salad with falafel and feta cheese

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

JPY 2,310

Paccheri tomato and basil with ricotta cheese

パッケリ トマトとバジル リコッタチーズ

JPY 2,200

Tagliatelle with creamy mushroom sauce

タリアテッレ クリーミーマッシュルームソース

JPY 2,200

Rigatoni carbonara with home-smoked bacon

リガトーニ カルボナーラ 自家製スモークベーコン

JPY 2,310

Spaghettini bolognese

スパゲッティーニ ボロネーゼ

JPY 2,420

Home burger with beef patty

bacon, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise

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

JPY 2,860

Home burger with soya meat patty

avocado, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise

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

JPY 2,860

Dry aged pork burger

smoked cheese, sauerkraut, paprika and green mustard

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

JPY 2,860

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

JPY 2,860

Vegan home burger with falafel

vegetables, soya tzatziki and harissa sauce

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

JPY 2,640

All burgers served with green salad

すべてのバーガーにグリーンサラダが含まれます

Zucchini moussaka with vegan bolognese and goat cheese

ズッキーニムサカ ビーガンボロネーゼ ゴートチーズ

JPY 3,410

DESSERT

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

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



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。