

AUTUMN COURSE MENU

| | | |
|----------|--|-------|
| 2 COURSE | APPETIZER PASTA | 3,740 |
| 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 |

CHOICE OF APPETIZER

2 KINDS OF BRUSCHETTA
CHESTNUTS, PROSCIUTTO, PARMESAN
TOMATO AND OREGANO
2種のブルスケッタ
栗とプロシュートとパルメザンチーズ / トマトとオレガノ


 PUMPKIN FLAN WITH GORGONZOLA
12-MONTH AGED BALSAMIC VINEGAR AND AMARETTI
 かぼちゃとゴルゴンゾーラのフラン
12年熟成バルサミコ ビスコッティ アマレット

 MUSHROOMS APPLE SALAD
WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE
 モノコと林檎のサラダ 胡桃ペースト スモークリコッタチーズ

SEABREAM CARPACCIO WITH BURDOCK PANNA COTTA
BOTTARGA AND KUMQUANT
真鯛のカルパッチョ ゴボウのパナコッタ カラスミ 金柑

CHOICE OF PASTA

SPAGHETTINI WITH CREAMY SEA URCHIN AND LEMON
スパゲッティーニ レモンと雲丹のクリームソース


 MACCHERONCINI
WITH RICOTTA AND WALNUT CRUMBLES
 マッケロンチーニ リコッタチーズとくるみのクランブル

 PAPPARDELLE WITH BOAR AND NAPOLI GENOVESE
パッパルデッレ イノシシとナポリジェノベーゼのラグー

 HOME-MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI
WITH SAGE BUTTER
リコッタとほうれん草のラビオリ セージバター

CHOICE OF MAIN

 GRILLED SALMON
WITH CAULIFLOWER AND SALSA VERDE
サーモンのグリル
カリフラワー サルサヴェルデ

 PORK BELLY WITH CHESTNUTS
RED CABBAGE AND HORSERADISH
豚バラのロースト
栗 ホースラディッシュ 赤キャベツのクーリ


 VEGAN ROASTED VEGETABLES
WITH HORSERADISH CREAM
ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH TRUFFLE SAUCE
オーストラリア産牛サーロイン トリュフソース
+1,200

CHOICE OF DESSERT

 HITS TIRAMISU
HITSティラミス

FIG BABA AU RHUM WITH ALMOND ICE CREAM
イチジクのババ オラムとアーモンドアイス

 GALLERY 11 CHEESECAKE
GALLERY 11 チーズケーキ

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% 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 15%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

| | | |
|--|--|-------|
| | SEABREAM CARPACCIO WITH BURDOCK PANNA COTTA, BOTTARGA AND KUMQUAT 真鯛のカルパッチョ ゴボウのパンナコッタ カラスミ 金柑 | 2,200 |
|  | CAPRESE WITH JAPANESE PEAR, BLACK OLIVES AND HONEY 和梨とモッツァレラのカプレーゼ 黒オリーブ 蜂蜜 | 2,310 |
|  | 3 KINDS OF BRUSCHETTA CHESTNUTS, PROSCIUTTO, AND PARMESAN, TOMATO AND OREGANO MARINATED SARDINES WITH SALSA VERDE 栗とプロシュートとパルメザンチーズ / トマトとオレガノ / イワシのマリネ サルサベルデ | 2,310 |
|  | VEGAN HOME-MADE SMOKED RICOTTA CHEESE WITH MUSHROOMS AND FIGS ビーガンスモークリコッタチーズ キノコとイチジク | 2,310 |
|  | MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE キノコと林檎のサラダ 胡桃ペースト スモークリコッタチーズ | 2,200 |
|  | PUMPKIN FLAN WITH GORGONZOLA, 12-MONTH AGED BALSAMIC VINEGAR AND AMARETTI かぼちゃとゴルゴンゾーラのフラン 12年熟成バルサミコ ビスコッティ アマレット | 2,090 |
|  | | |
|  | KALE AND BEANS TUSCANY RIBBOLLITA SOUP ケールと豆のリボリータスープ | 1,980 |
|  | | |
| | SALUMI HAM PLATTER WITH BRUSCHETTA, PORCHETTA, SALAMI 12-MONTH AGED SERRANO HAM, PANCETTA AND MORTADELLA サルミプレート ブルスケットタ 熟成セラノーハム, ポルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ | 2,860 |
|  | BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES 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 |



Vegetarian



Vegan



Gluten free









Chef's recommendation



All prices quoted are subject to 15% 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 15%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。

PASTA

| | | |
|--|---|-------|
|  | HOME-MADE TAGLIOLINI WITH SHAVED AUTUMN TRUFFLES 自家製タリオリーニ 黒トリュフ | 6,160 |
| | SPAGHETTINI WITH CREAMY SEA URCHIN AND LEMON スパゲッティーニ レモンと雲丹のクリームソース | 3,410 |
| | PAPPARDELLE WITH BOAR AND NAPOLI GENOVESE パッパルデッレ イノシシとナポリジェノベーゼのラグー | 2,860 |
|  | TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND WHITE WINE タリアテッレ ポルチーニ 白ワイン | 2,640 |
| | MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE マファルディーネ ボロネーゼソース | 2,420 |
|  | HOME-MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH SAGE BUTTER リコッタとほうれん草のラビオリ セージバター | 2,420 |
|  | VEGAN CREAM SPAGHETTINI WITH DRIED TOMATOES, BRUSSELS SPROUTS, OLIVES AND CASHEW NUTS スパゲッティーニ ビーガンクリーム ドライトマト, 芽キャベツ, オリーブ, カシューナッツ | 2,420 |
|  | 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 |
|  | MACCHERONCINI WITH RICOTTA AND WALNUT CRUMBLES マッケロンチーニ リコッタチーズとくるみクランブル | 2,200 |

PIZZA

| | | |
|--|--|-------|
| | 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 |
|  | VEGAN MARGHERITA WITH HOME-MADE SMOKED RICOTTA CHEESE ビーガンマルゲリータ スモークリコッタチーズ | 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 |



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% 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 15% 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

| | | |
|--|--|-------|
| | 120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES, AND GREEN PEPPER SAUCE 和牛サーロインのグリル 秋野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース | 6,160 |
| | 150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE オーストラリア産牛サーロイン 秋野菜 ローストポテト トリュフソース | 4,840 |
|  | RED WINE BRAISED LAMB SHOULDER WITH ROOT VEGETABLES AND TRUFFLE MASH POTATO ラムショルダーの赤ワイン煮込み 根菜のロースト トリュフ風味のマッシュポテト | 4,180 |
|  | PORK BELLY WITH CHESTNUTS, RED CABBAGE, AND HORSERADISH 豚バラのロースト 栗 ホースラディッシュ 赤キャベツのクーリ | 4,180 |
| | SEASONAL SEAFOOD AND VEGETABLES FRITTO MISTO WITH PUMPKIN AND BAGNA CAUDA 季節の魚介と野菜のフリットミスト かぼちゃ バーニャカウダ | 4,180 |
| | 150GR CHICKEN THIGH WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 鶏モモのグリル 秋野菜 ローストポテト サンブーカソース | 3,740 |
| | GRILLED SALMON WITH CAULIFLOWER AND SALSA VERDE サーモンのグリル カリフラワー サルサヴェルデ | 3,520 |
|  | VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム | 3,300 |

SIDE

| | | |
|--|--|-------|
|  | TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO トリュフとチーズのマッシュポテト | 1,320 |
|  | GARDEN MIXED SALAD ミックスサラダ | 1,320 |
|  | PEPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS ブロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド | 1,320 |



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% 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 15%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

| | |
|---|-------|
|  GALLERY 11 CHEESECAKE GALLERY 11 チーズケーキ | 1,430 |
|  HITS TIRAMISU HITSティラミス | 1,320 |
|  VEGAN NOUGAT AND DRY FRUIT SEMIFREDDO WITH COFFEE CREAM ビーガンヌガーとドライフルーツのセミフレッド コーヒークリーム | 1,430 |
| FIG BABA WITH ALMOND ICE CREAM イチジクのパバとアーモンドアイス | 1,320 |
| ICE CREAM SELECTION 1 SCOOP - VANILLA / PISTACHIO / CHOCOLATE / MATCHA 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 / 抹茶 | 660 |
| SORBET SELECTION 1 SCOOP - RASPBERRY / YUZU ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子 | 660 |



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% 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 15% 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。