

## 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  
キノコと林檎のサラダ 胡桃ペースト スモーカリコッタチーズ

**SEABREAM CARPACCIO WITH BURDOCK PANNA COTTA**  
BOTTARGA AND KUMQUANT  
真鯛のカルパッチョ ゴボウのパンナコッタ 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 2,200  
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

 CAPRESE WITH JAPANESE PEAR, BLACK OLIVES AND HONEY 2,310  
和梨とモッツァレラのカプレーゼ 黒オリーブ 蜂蜜

 3 KINDS OF BRUSCHETTA 2,310  
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

 VEGAN HOME-MADE SMOKED RICOTTA CHEESE WITH MUSHROOMS AND FIGS 2,310  
ビーガンスマーキクリコッタチーズ キノコとイチジク

 MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE 2,200  
キノコと林檎のサラダ 胡桃ペースト スマーキクリコッタチーズ

 PUMPKIN FLAN WITH GORGONZOLA, 12-MONTH AGED BALSAMIC VINEGAR AND AMARETTI 2,090  
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

 KALE AND BEANS TUSCANY RIBBOLLITA SOUP 1,980  
ケールと豆のリボリータスープ

SALUMI HAM PLATTER WITH BRUSCHETTA, PORCHETTA, SALAMI  
12-MONTH AGED SERRANO HAM, PANCETTA AND MORTADELLA 2,860  
サルミプレート ブルスケッタ  
熟成セラーノハム, ポルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ

 BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES 990  
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



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 スモーキーリコッタチーズ	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 6,160  
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

150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE 4,840  
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

 RED WINE BRAISED LAMB SHOULDER WITH ROOT VEGETABLES AND TRUFFLE MASH POTATO 4,180  
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

 PORK BELLY WITH CHESTNUTS, RED CABBAGE, AND HORSERADISH 4,180  
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

SEASONAL SEAFOOD AND VEGETABLES FRITTO MISTO WITH PUMPKIN AND BAGNA CAUDA 4,180  
季節の魚介と野菜のフリットミスト かぼちゃ バニーヤカウダ

150GR CHICKEN THIGH WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 3,740  
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

GRILLED SALMON WITH CAULIFLOWER AND SALSA VERDE 3,520  
サーモンのグリル カリフラワー サルサヴェルデ

 VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM 3,300  
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  


---

## SIDE

---

 TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO 1,320  
トリュフとチーズのマッシュポテト

 GARDEN MIXED SALAD 1,320  
ミックスサラダ

 PEPPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS 1,320  
プロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド



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 イチジクのバ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。