

GALLERY 11

3 COURSE	3,960
4 COURSE	5,060
5 COURSE	6,160

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



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



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



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



MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE

キノコと林檍のサラダ 胡桃ペースト スモークリコッタチーズ



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



KALE AND BEANS TUSCANY RIBBOLLITA SOUP

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

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



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

+ 1,500

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

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



TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND WHITE WINE

タリアテッレ ポルチーニ 白ワイン

MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE

マファルディーネ ボロネーゼソース



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



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



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



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

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



MARGHERITA

マルゲリータ



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

MARINARA WITH ANCHOVY, CAPERS AND OREGANO

マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ



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 + 2,000
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 + 1,200
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
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
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
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

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

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

  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

SIDE

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


 GARDEN MIXED SALAD
ミックスサラダ

 PEPPERONCINO 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

 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



 HITS TIRAMISU

HITSティラミス

 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

FIG BABA WITH ALMOND ICE CREAM

イチジクのパバとアーモンドアイス

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

SORBET SELECTION 1 SCOOP - RASPBERRY / YUZU

ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子



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。