

4 COURSE MENU
5 COURSE MENU includes 2 main dishes

JPY 5,060
JPY 6,160

APPETIZER

Sautéed squid

with green vegetables, umeboshi, shiso, broccoli and wasabi veloute

イカのソテー

季節の野菜 梅干し 紫蘇 ブロccoliとワサビのスープ

PASTA

Pumpkin gnocchi with tarragon, walnut and gorgonzola sauce

かぼちやのニョッキ タラゴン クルミ ゴルゴンゾーラチーズソース

MAIN DISH

Fish soup bouillabaisse with crostini bread and chili saffron sauce

ブイヤベース クロスティーニブレッド チリサフランソース

or

Chicken and salsiccia tajine with vegetables and harissa

チモンとサルシッチャのタジン ハリッサソース

DESSERT

Gallery 11 cheesecake with strawberry and rhubarb compote

Gallery 11 チーズケーキ 苺とルバーブのコンポート

COFFEE BY ONIBUS or TEA BY BREW TEA

コーヒー or 紅茶

SPECIALITY SET WITH GRILLED VEGETABLES, MIXED SALAD

JPY 2,860

Beef broth with beef and chicken dumplings, ginger and mushrooms

ビーフ&チモンのスープダンプリング

or

Lamb pie with red bell pepper, dates and tzatziki

ラムパイ 赤ピーマン デーツ ザジキ

or

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

BURGER SET WITH MIXED SALAD

JPY 2,860

Home burger with beef patty, bacon, onion, mushroom, cheese

Home バーガー 牛パティ ベーコン オニオン マッシュルーム チーズ

or

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

or

Gallery 11 fish burger

with salmon katsu, spicy egg mayonnaise, onion salad, ratatouille

Gallery 11 フィッシュバーガー

サーモンカツ スパイシーマヨネーズ オニオンサラダ ラタトゥイユ

Gluten-free bread available

グルテンフリーブレッド対応可能です

PASTA SET WITH SOUP AND MIXED SALAD

JPY 2,420

Creamy mushroom tagliatelle 

クリーミーマッシュルームタリアテッレ

or

Rigatoni bolognese

リガトーニボロネーゼ

or

Pumpkin gnocchi with tarragon, walnut and gorgonzola sauce 

かぼちやのニョッキ タラゴン クルミ ゴルゴンゾーラチーズソース

Gluten-free pasta available

グルテンフリーパスタ対応可能です

SALAD SET WITH SOUP AND BREAD

JPY 2,420

Falafel, baby spinach and kale salad with feta and vegetables 

ファラフェル ベビーほうれん草とケールのサラダ

or

Shibuya caprese with jalapeno, rocket & coriander salad  

渋谷カプレーゼ ハラペーニョ コリアンダーのサラダ

or

Tuna tartare with spicy avocado tahini, tomato, served with squid sable

マグロのタルタル アボカドのスパイシータヒニ トマト イカのサブレ

add ginger pork +JPY 660

ジンジャーポーク

Add desert to any set +JPY 990

お好みのデザートセット

Add coffee or tea to any set +JPY 330

好みのコーヒー紅茶セット

A LA CARTE

Falafel, baby spinach and kale salad with feta and vegetables 


ファラフェル ベビーほうれん草とケールのサラダ

JPY 1,870

Shibuya caprese with jalapeno, rocket & coriander salad  

渋谷カプレーゼ ハラペーニョ コリアンダーのサラダ

JPY 2,310

Purple sweet potato soup with soy meat karaage, brussels sprouts and curry 

紫芋のスープ ソイミート唐揚げ 芽キャベツ カレー

JPY 1,760

Sweet potato croquets 2pc with smoked cheese, beetroot and yuzu kosho 

サツマイモコロケ 2ピース スモークチーズ ビートルート 柚子胡椒

JPY 880

Mushroom tempura with tofu, chestnut paste, miso and yuzu broth 

きのこの天ぷら 豆腐 栗ペースト 味噌と柚子の出汁

JPY 1,650

Shishito broccoli gyoza 4pc with Shibuya burrata cheese, chili ponzu and fried garlic 

ししとうとブロッコリーの餃子 4ピース 渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ

JPY 1,870

Tomato basil and ricotta mezzis paccheri 

トマトとバジル リコッタチーズのパッケリ

JPY 2,090

Vongole spaghettini with katsuobushi and sudachi butter

ボンゴレスパゲッティニ 鰹節 酢橘バター

JPY 2,310

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 3,080

Sautéed seasonal fish with rice croquet, vegetables and lemon bagna caoda

季節のフィッシュソテー ライスコロケ 季節の野菜 レモンバーニャカウダ

JPY 3,410

Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and miso wasabi sauce

国産牛サーロインのグリル ババガヌーシュ フムス ザジキ 味噌と山葵のソース

120g JPY 5,720

Charcoal BBQ meat plate

with chicken, pork, lamb, beef, pepper salmorejo and chermoula kajun

チャコール BBQ プレート

チモン ポーク ラム ビーフ ペPPERサルモレッホ チャラモラケイジャン

Large JPY 6,050

Small JPY 3,630

Charcoal BBQ organic vegetable plate  

チャコール BBQ オーガニックベジタブルプレート

JPY 2,750

DESSERT

HITS Tiramisu

HITS ティラミス

JPY 1,100

Gallery 11 cheesecake with strawberry 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 1,210

Chocolate orange tart

オレンジ風味のチョコレートタルト

JPY 1,210



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.

表記料金に、サービスチャージ 13%を別途申し受けます。