

4 course dinner with choice of fish or meat

JPY 7,480

5 course dinner includes fish and meat

JPY 9,130

AMUSE

Green peas and curry croquet with coleslaw, goat cheese, and yuzu kosho
グリーンピースとカレーのコロケ コールスロー ゴートチーズ 柚子胡椒

APPETIZER

Sea bream carpaccio with shiso, seaweed, and orange sauce
タイのカルパッチョ 紫蘇 海苔 オレンジソース

PASTA

Rigatoni carbonara with home-made smoked bacon
リガトニカルボナーラ 自家製スモークベーコン

FISH

Charcoalled miso marinated yellowtail with broccoli rabe avocado and tabbouleh
鰯の味噌マリネ ブロッコリーレイブ アボカド タブーリ

MEAT

Aged pork loin with cabbage and honey ginger sauce
熟成ポークロイン キャベツ ハニージンジャーソース

or

Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and miso wasabi sauce (JPY +1,500)
国産牛サーロインのグリル パバガヌーシュ フムス 味噌と山葵のソース

DESSERT

Vanilla bavarois and flower jelly with raspberry sorbet
バニラのババロアとフラワーゼリー ラズベリーソルベ添え

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea
コーヒー or 紅茶

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。

VEGETARIAN COURSE

JPY 6,930

APPETIZER

Green peas and curry croquet with coleslaw, goat cheese, and yuzu kosho
グリーンピースとカレーのコロケ コールスロー ゴートチーズ 柚子胡椒

Tomatoes salad with fava beans hummus and mountain caviar
トマトサラダ ソラマメのフムス とんぶり

Tortilla with charcoaled green asparagus, fried egg, wasabi, peanuts and tzatziki
トルティーヤ グリーンアスパラガス フライドエッグ 山葵 ピーナッツ ザジキソース

Chilled roasted onion soup with cauliflower, paprika coulis, croutons and parmesan cheese
ローストオニオンの冷製スープ カリフラワー パプリカのクーリ クルトン パルメザンチーズ

PASTA

Creamy spaghettini with broccoli rabe and lemon, crispy almonds and garlic
ブロッコリーレイブとレモンのクリーミースパゲッティニ クリスピーアーモンド ガーリック

MAIN

Cabbage and soya meat cannelloni with alfalfa sprout
キャベツとソイミートのカネロニ アルファルファスプラウト

DESSERT

Strawberry soup with ricotta cheese and basil
ストロベリースープ リコッタチーズとバジルソース

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea
コーヒー or 紅茶

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。

APPETIZER

- Sea bream carpaccio with shiso, seaweed, and orange sauce** JPY 2,200
タイのカルパッチョ 紫蘇 海苔 オレンジソース
- Tortilla with charcoaled green asparagus, fried egg, wasabi, peanuts and tzatziki** JPY 2,200
トルティーヤ グリーンアスパラガス フライドエッグ 山葵 ピーナッツ ザジキソース
- Fried spanish mackerel with green peas puree and tartare sauce** JPY 2,200
鯖のフライ グリーンピースのピューレ タルタルソース
- Broccoli rabe tempura with tofu, poached egg, broccoli velouté, grated radish and ginger** JPY 2,310
ブロッコリーレイブの天ぷら 豆腐とポーチドエッグ添え ブロッコリーブルーテ 大根おろしと生姜
- Mozzarella cheese and cherry tomato pie with avocado, citrus and mountain caviar** JPY 2,310
モッツァレラチーズとチェリートマトのパイ アボカド シトラス とんぷり
- Kale and baby spinach salad with falafel and feta cheese** JPY 2,310
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
- Serrano ham and cheese salad with truffle oil and strawberry sangria** JPY 2,310
セラーノハムとチーズのサラダ トリュフオイル ストロベリーサングリア
- Caesar salad with chicken breast, home-made smoked bacon and poached egg** JPY 2,420
シーザーサラダ 鶏むね肉 自家製ベーコン ポーチドエッグ
- Chilled roasted onion soup with cauliflower, paprika coulis, croutons and parmesan cheese** JPY 1,980
ローストオニオンの冷製スープ カリフラワー パプリカのクーリ クルトン パルメザンチーズ
- Green peas and curry croquet 2pc with coleslaw, goat cheese, and yuzu kosho** JPY 880
グリーンピースとカレーのコロッケ 2ピース コールスロー ゴートチーズ 柚子胡椒
- Green chili pepper and broccoli gyoza with Shibuya burrata, chili ponzu, and fried garlic** JPY 2,200
ししとうとブロッコリーの餃子 渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ



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。

BURGERS all served with green salad

Home burger with beef patty, bacon, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise JPY 2,475

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  JPY 2,475

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

Vegan home burger with falafel, vegetables, soya tzatziki and harissa sauce  JPY 2,310

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

Gallery 11 fish burger with salmon katsu, onion salad, ratatouille and spicy mayonnaise JPY 2,475

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


Gluten-free bread available

グルテンフリーブレッド対応可能です

PASTA

Tomato and basil paccheri with ricotta cheese  JPY 2,200

トマトとバジルのパッケリ リコッタチーズ

Creamy spaghetti with broccoli rabe, lemon, crispy almonds and garlic  JPY 2,310

ブロッコリーレイブとレモンのクリーmspaghetti ニ クリスピーアーモンド ガーリック

Rigatoni carbonara with home-made smoked bacon JPY 2,310

リガトーニカルボナーラ 自家製スモークベーコン

Arrabbiata penne with baby sardines and broad beans cream JPY 2,420

アラビアータペンネ シラス ソラマメクリーム

Tagliatelle bolognese JPY 2,420

タリアテッレボロネーゼ

Vongole spaghetti with katsuobushi and sudachi butter JPY 2,420

ボンゴレスパゲッティ ニ 鰹節 酢橘バター

Gluten-free pasta available

グルテンフリーパスタ対応可能です

Add green asparagus +JPY 880

グリーンアスパラガス

Add black truffle sauce +JPY 880

黒トリュフソース



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。

MAIN

- Zucchini moussaka with vegan bolognese and goat cheese  JPY 3,410
ズッキーニムサカ ビーガンボロネーゼ ゴートチーズ
- Fish soup bouillabaisse with crostini bread and chili saffron sauce JPY 3,740
ブイヤベース クロスティニーブレッド チリサフランソース
- Chicken milanese with green beans and green tomatoes gazpacho JPY 3,520
チキンミラネーゼ インゲン豆 グリーントマトガスパチョソース
- Lamb meatballs tajine with spring vegetables and couscous JPY 4,180
ラムミートボールタジン 季節の野菜 クスクス
- Aged pork loin with cabbage and honey ginger sauce 100g JPY 4,180
熟成ポークロイン キャベツ ハニージンジャーソース
- Grilled Australian grass-fed ribeye with ratatouille, tabouleh salad and bell pepper sauce 150g JPY 4,400
オーストラリア産 グラスフェッドビーフ リブアイのグリル ラタトゥイユ タブーリ ピーマンソース
- Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and miso wasabi sauce 120g JPY 5,720
国産牛サーロインのグリル ババガヌーシュ フムス 味噌と山葵のソース

SPECIALITY

- Charcoal BBQ vegetable plate   JPY 3,080
チャコール BBQ ベジタブルプレート
- Charcoal shrimp 4pc with lettuce salad patatas bravas, avocado and cocktail sauce JPY 3,520
チャコールシュリンプ 4 ピース レタスサラダ パタタス・ブラバス アボカド カクテルソース
- Charcoal BBQ meat plate Small size JPY 3,850
with chicken, pork, lamb, beef, pepper salmorejo and chermoula cajun Large size JPY 6,380
チャコール BBQ プレート
チキン ポーク ラム ビーフ ペッパーサルモレッチョ チャラモーラケイジャン



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。

SIDES

Bread and olive oil ブレッドとオリーブオイル	JPY 880
Green salad with onion dressing  グリーンサラダ オニオンドレッシング	JPY 880
Grilled vegetables  グリルベジタブル	JPY 880
French fries  フレンチフライ	JPY 880
Truffle and cheese french fries  トリュフとチーズのフレンチフライ	JPY 1,320
Mashed potato   マッシュポテト	JPY 880
Truffle and cheese mashed potato   トリュフとチーズのマッシュポテト	JPY 1,320



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。

DESSERT

Griotte cherry panna cotta with griotte cherry compote グリオットチェリーのパンナコッタ グリオットチェリーのコンポート	JPY 1,210
Charcoal fruit skewer チャコール串焼きフルーツ	JPY 1,210
Vanilla bavarois and flower jelly with raspberry sorbet バニラのババロアとフラワーゼリー ラズベリーソルベ添え	JPY 1,320
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
Ice cream selections Vanilla / Pistachio / Chocolate 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	1 flavor JPY 440
Sorbet selections Raspberry / Yuzu ソルベセレクション ラズベリー / 柚子	1 flavor JPY 440



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。