

Gallery 11 × MUMM

11:00 ~ 24:00 (L.O. 23:30) ※Mumm special plate L.O. 21:30

CHAMPAGNE

G.H.Mumm Grand Cordon Rose 100ml JPY 2,530
マム グラン コルドン ロゼ

G.H.Mumm Grand Cordon 100ml JPY 1,980
マム グラン コルドン

G.H.Mumm Grand Cordon Brut Syrup Virgin Mojito JPY 1,540
マム グラン コルドン ブリュット シロップ パージンモヒート
G.H.Mumm Grand Cordon Brut Syrup / Fresh mint / Fresh lime/
Soda water / Mediterranean tonic water

120min All you can drink JPY 13,640
with G.H.Mumm Grand Cordon Rose
マム グラン コルドン ロゼ & フリーフロー
※L.O. 22:00

G.H.Mumm Grand Cordon Rose
マム グラン コルドン ロゼ

G.H.Mumm Grand Cordon
マム グラン コルドン

WHITE WINE
French Touch Blanc
フレンチタッチ プラン

RED WINE
French Touch Rouge
フレンチタッチ ルージュ

ROSE WINE
French Touch
フレンチタッチ



MUMM SPECIAL PLATE for 2

JPY 5,720

Charcoal spring vegetables with cumin raclette cheese fondue
春野菜のチャコールグリル ラクレットチーズフォンデュ

Cherry tomatoes, asparagus and shiso pie with wasabi cream
チェリートマト アスパラガスの紫蘇パイ 山葵クリーム

Green peas and curry croquet with strawberry and ginger honey comb
グリーンピースとカレーのコロッケ ストロベリーと生姜のコムハニー

Avocado and champagne cold soup with smoked salmon and tabbouleh
アボカドとシャンパンの冷製スープ スモークサーモン タブーレ


Soya burger tortillas with tzatziki and feta cheese
ソイバーガートルティエーヤ ザジキ フェタチーズ

Mumm special plate for 2 JPY 10,340
with glass of G.H.Mumm Grand Cordon Rose Brut
マム スペシャルプレート & マム グラン コルドン ロゼ

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。

ALL DAY 11:00 - 21:30

BITES

Green peas and curry croquet 2pc  JPY 880
with coleslaw, goat cheese, and yuzu kosho

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

Grilled vegetables  JPY 880
グリルベジタブル

Hashed potato JPY 880
with wasabi mayonnaise and spicy mayonnaise

ハッシュドポテト
山葵マヨネーズ スパイシーマヨネーズ

French fries  JPY 880
フレンチフライ



Truffle and cheese french fries  JPY 1,320
トリュフとチーズのフレンチフライ

Home-made chicken nuggets JPY 1,430
with tartare sauce and lemon

自家製チモンナゲット タルタルソース レモン

Grass-fed lamb shoulder skewer 2pc JPY 1,870
with avocado and tabbouleh

ラム肩肉の串焼き 2ピース
アボカド タブーリ

Green chili pepper and broccoli gyoza   JPY 2,200
with Shibuya burrata, chili ponzu, and fried garlic

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

Mozzarella cheese and cherry tomato pie  JPY 2,310
with avocado, citrus and mountain caviar

モッツアレラチーズとチェリートマトのパイ
アボカド シトラス とんぶり

Charcuterie board JPY 2,420
シャルキュトリーボード

Cheese board with nuts, dry fruit and bread JPY 2,420
アソートッドチーズボード



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。

SALADA & SOUP

Kale and baby spinach salad  JPY 2,310
with falafel and feta cheese
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 JPY 2,310
with truffle oil and strawberry sangria
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 JPY 2,420
with chicken breast,
home-made smoked bacon and poached egg
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  JPY 1,980
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

BURGERS all served with green salad

Home burger with beef patty JPY 2,475
bacon, onion, mushroom,
cheddar cheese and wasabi mayonnaise
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  JPY 2,475
avocado, onion, mushroom,
cheddar cheese and wasabi mayonnaise
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  JPY 2,310
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

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



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。

PASTA

Rigatoni carbonara JPY 2,310
with home-made smoked bacon
リガトーニカルボナーラ 自家製スモークベーコン

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

Gluten-free pasta available
グルテンフリーパスタ対応可能です

MAIN

Chicken milanese JPY 3,520
with green beans and green tomatoes gazpacho
チモンミラネーゼ
インゲン豆 グリーントマトガスパチョソース

Grilled Australian grass-fed ribeye 150g JPY 4,400
with ratatouille, tabouleh salad and bell pepper sauce
オーストラリア産
グラスフェッドビーフリップアイのグリル
ラタトゥイユ タブーリ ピーマンソース

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 JPY 3,520
with lettuce salad patatas bravas,
avocado and cocktail sauce
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, Large size JPY 6,380
pepper salmorejo and chermoula cajun
チャコール BBQ プレート
チモン 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。

DESSERT

- Griotte cherry panna cotta** JPY 1,210
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
- Charcoaled fruit skewer** JPY 1,210
チャコール串焼きフルーツ
- Vanilla bavarois and flower jelly** JPY 1,320
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
- HITS Tiramisu**  JPY 1,320
HITS ティラミス
- Chocolate orange tart** JPY 1,320
オレンジ風味のチョコレートタルト
- Gallery 11 cheesecake** JPY 1,430
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
- Ice cream selections** 1 flavor JPY 440
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
- Sorbet selections** 1 flavor JPY 440
Raspberry / Yuzu
ソルベセレクション
ラズベリー / 柚子



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。

14:30 - 16:00

CHEESE AFTERNOON TEA

JPY 5,060

SAVORY

Shibuya mozzarella and umeboshi tart
with mountain caviar, avocado and shiso

渋谷モッツアレラチーズと梅干しのタルト
とんぶり アボカド 紫蘇

Somen noodles

with charcoaled bamboo shoots,
ricotta dumplings and shredded wasabi

素麺

タケノコ リコッタチーズダンプリング 刻み山葵

Grilled beef tartare and brioche

with smoked caciocavallo cheese and yuzu pepper

牛肉のグリルのタルタルとブリオッシュ

スモークカチョカヴァロ 柚子胡椒

Poached egg and asparagus

with white miso and sakura flavored champagne emulsion

ポーチドエッグとグリーンアスパラガス

白味噌 さくら風味のシャンパンエマルジョン添え

Broccoli rabe croquet with flamed salmon and ginger-yuzu

ブロッコリーレイブコロッケ 焼鮭 生姜 柚子

Soya meat karaage rice roll with ceviche dressing

ソイミート唐揚げの生春巻き セビーチェドレッシング

Cabbage soup with sake macchiato

キャベツのスープ 日本酒マモアート

SWEET

Cannoli raspberry pistachio

ピスタチオクリームとラズベリージャムのカンノーロ

Panna cotta with griot compote

グリオットチェリーのパンナコッタ

Strawberry tart

ストロベリータルト

Matcha souffle cheesecake

抹茶のスフレチーズケーキ

Honey lemon madeleine

蜂蜜レモンのマドレーヌ

Eclair caramel salt

塩キャラメルのエクレア

Chocolate mousse with rosemary

ローズマリー風味のチョコレートムース



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。

NIGHT 21:30 - 23:30

BITES

Mozzarella cheese and cherry tomato pie  JPY 2,310
with avocado, citrus and mountain caviar

モッツアレラチーズとチェリートマトのパイ
アボカド シトラス とんぶり

Kale and baby spinach salad  JPY 2,310

with falafel and feta cheese
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

Grilled vegetables  JPY 880

グリルベジタブル

Hashed potato JPY 880

with wasabi mayonnaise and spicy mayonnaise

ハッシュドポテト
山葵マヨネーズ スパイシーマヨネーズ

French fries  JPY 880

フレンチフライ

Truffle and cheese french fries  JPY 1,320

トリュフとチーズのフレンチフライ

Home-made chicken nuggets JPY 1,430

with tartare sauce and lemon

自家製チモンナゲット タルタルソース レモン

Charcuterie board JPY 2,420

シャルキュトリーボード

Cheese board with nuts, dry fruit and bread JPY 2,420

アソートッドチーズボード

PASTA

Rigatoni carbonara JPY 2,310

with home-made smoked bacon

リガトーニカルボナーラ 自家製スモークベーコン

Tagliatelle bolognese JPY 2,420

タリアテッレボロネーゼ



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。

BURGER all served with green salad

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

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  JPY 2,475
avocado, onion, mushroom,
cheddar cheese and wasabi mayonnaise

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

MAIN

Grilled Australian grass-fed ribeye 150g JPY 4,070
with ratatouille, tabouleh salad and bell pepper sauce

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

DESSERT

HITS Tiramisu  JPY 1,100
HITS ティラミス

Gallery 11 cheesecake JPY 1,210
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



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。