


4 COURSE MENU
5 COURSE MENU includes 2 main dishes

JPY 5,060
JPY 6,160

Chilled bell pepper soup 
with mint, black sesame, green pea cream and roasted almond
冷製パプリカスープ
ミントと黒胡麻 グリンピースクリーム ローストアーモンド

Spaghettini basil pesto 
with zucchini, olives, and harissa ricotta cream
スパゲッティーニ バジルソース
ズッキーニ オリーブ ハリッサリコッタクリーム

Roasted Hamachi
with paprika, chickpeas, squid ink sauce and Ras el Hanout
ハマチのロースト
パブリカ ひよこ豆 イカ墨ソース ラスエルハヌート

Lamb meatball tajine with summer vegetables and couscous
ラムミートボールタジン 季節の野菜 クスクス

Grilled pineapple
with coconut cream and lime
パイナップルのグリル
ココナッツクリームとライムの香り

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

VEGETARIAN COURSE

JPY 6,930

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

White asparagus with saffron aioli and ginger raspberry sauce
ホワイトアスパラガス サフランアイオリ ジンジャーラズベリー

Eggplant and smoked mozzarella dolma
with fava bean hummus, tomato and orange salad
茄子とスモークモッツアレラのドルマ
ソラマメフムス トマトとオレンジのサラダ

Kale and baby spinach salad 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

Spaghettini basil pesto
with zucchini, olives, and harissa ricotta cream
スパゲッティーニ バジルソース
ズッキーニ オリーブ ハリッサリコッタクリーム

Soya meat stuffed summer vegetables
夏野菜のソイミートファルス


Strawberry soup with cheese and basil
ストロベリースープ チーズ バジルソース

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

LUNCH SET MENU

JPY 3,300

APPETIZER

Mixed green salad 
ミックスグリーンサラダ

or


Chilled bell pepper soup 
with mint, black sesame, green pea cream and roasted almond
冷製パプリカスープ
ミントと黒胡麻 グリンピースクリーム ローストアーモンド

MAIN DISH

Please choose one main dish of your choice from the following
お好みのメイン料理を下記より1品お選びください


Kale and baby spinach salad 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

Tagliatelle bolognese
タリアテッレ ボロネーゼ

Paccheri tomato and basil with ricotta cheese 
パッケリ トマトとバジル リコッタチーズ


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


Home burger with beef patty
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 
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

Dry aged pork burger
smoked cheese, sauerkraut, paprika and green mustard
熟成ポークバーガー
スモークチーズ サワークラウト パブリカ グリーンマスタード

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

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

Zucchini moussaka with vegan bolognese and goat cheese  (+ JPY 550)
ズッキーニムサカ ビーガンボロネーゼ ゴートチーズ

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

Add dessert to any set (+ JPY 990)
お好みのデザートを設定

A LA CARTE

Kale and baby spinach salad 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 **JPY 2,310**

Paccheri tomato and basil with ricotta cheese 
パッケリ トマトとバジル リコッタチーズ **JPY2,200**

Rigatoni carbonara with home-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

Penne arrabbiata with baby sardines and broad bean cream **JPY 2,420**
ペンネ アラビアータ 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

Home burger with beef patty **JPY 2,860**
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 
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 **JPY 2,860**

Dry aged pork burger **JPY 2,860**
smoked cheese, sauerkraut, paprika and green mustard
熟成ポークバーガー
スモークチーズ サワークラウト パブリカ グリーンマスタード

Gallery 11 fish burger with salmon katsu **JPY 2,860**
onion salad, ratatouille and spicy mayonnaise
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

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 **JPY 2,640**

All burgers served with green salad
すべてのバーガーにグリーンサラダが含まれます

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 3,410**

DESSERT

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 with strawberry and rhubarb compote **JPY 1,430**
Gallery 11 チーズケーキ イチゴとルバーブのコンポート



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。