

4 COURSE MENU JPY 5,060
5 COURSE MENU includes 2 main dishes JPY 6,160

Daikon katsu
with glazed mushrooms, chermoula herbs pesto and onion kabosu broth
大根カツ
マッシュルームグラッセ 玉ねぎとカボスのコンソメ チャラモーラ

Risotto with lime, shrimp, black garlic and brussels sprouts
リゾット ライム風味 赤エビ 黒ニンニク 芽キャベツ

Grilled sea bream filet
with cauliflower, turmeric flavored green chili pepper fritter and taramasalata
真鯛のグリル
カリフラワー ししとうのフリッター ターメリック風味 タラマサラタ

Braised duck thigh and home-made chorizo
with smoked harissa and kale ribollita stew
鴨肉と自家製チョリソー
ハリッサとケールのリボッリータ

Pumpkin crème brulee
かぼちゃのクリームブリュレ

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

VEGETARIAN COURSE  JPY 6,930

Brussels sprout, broccoli and ricotta cheese pie
with capers, garlic and parsley pesto
芽キャベツとリコッタチーズのパイ
ケッパー ニンニク パセリ

Poached egg and cauliflower-turmeric gratin
with nutmeg emulsion and raspberry sauce
ポーチドエッグとカリフラワーのグラタン ターメリック風味
ナツメグエマルジョン ラズベリーソース

Portobello mushroom and soya meatball
with teriyaki sauce and feta cream
ポートベロマッシュルームとソイミートボール
照り焼きソース フェタクリーム

Shibuya caprese with jalapeno, umeboshi, coriander and rocket salad
渋谷カプレーゼ ハラペーニョ 梅干し コリアンダー ルッコラ

Lasagna with pumpkin, smoked cheese and endive
with mustard flavoured candied fruit and black truffle sauce
ラザニア かぼちゃ スモークチーズ エンダイブ
フルーツのシュガーマリネ マスタード風味 黒トリュフソース


Seasonal vegetable curry pot pie with mix leaf salad
秋野菜 カレーパイ ミックスリーフサラダ


Almond praline choux cream
アーモンドプラリネ シュークリーム

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
Beetroot and ginger velouté 
with soya meat karaage, yogurt and curry
ビーツと生姜のブルーテ
ソイミート唐揚げ カレー風味 ヨーグルト

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 with creamy mushroom sauce 
タリアテッレ クリーミーマッシュルームソース

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 パプリカ 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  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

Paccheri tomato and basil with ricotta cheese  JPY 2,200
パッケリ トマトとバジル リコッタチーズ

Tagliatelle with creamy mushroom sauce  JPY 2,200
タリアテッレ クリーミーマッシュルームソース

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

Spaghettini bolognese JPY 2,420
スパゲッティーニ 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  JPY 2,860
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 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 パプリカ 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  JPY 2,640
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

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  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

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。