

# LUNCH COURSE

## APPETIZER

Caprese mozzarella  
with winter vegetable, fruit and basil pesto  
モッツアレラチーズと冬野菜のカプレーゼ  
季節のフルーツ バジルソース

## CHOICE OF PASTA

Penne  
with home-smoked salmon, mint and brandy  
ペンネ  
自家製スモークサーモン ミント ブランデー風味

or

Tagliatelle  
with chorizo salsiccia, mushroom and cabbage  
タリアテッレ  
サルシッチャ マッシュルーム キャベツ

## FISH

Charcoal yellowtail  
with seasonal vegetables and bagnacoda sauce  
ブリのグリル  
季節の野菜 パーニャカウダソース

## MEAT

Red wine braised beef cheek  
with broccoli and couscous  
牛ホホの赤ワイン煮込み  
ブロッコリー クスクス

## DESSERT

Opera  
with raspberry coulis  
オペラ  
ラズベリーソース

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

3 COURSE APPETIZER / PASTA / DESSERT 3,960  
4 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 5,060  
5 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 6,160

# VEGETARIAN LUNCH COURSE

## APPETIZER

Pecorino cheese salad  
with sautéed mushrooms, cabbage, grapes and cracked pepper  
ペコリーノチーズサラダ  
マッシュルームソテー キャベツ ブドウ ブラックペッパー

## CHOICE OF PASTA

Mafaldine  
with soya bolognese sauce  
マファルディーネ  
ソイミートボロネーゼソース

or

Paccheri  
with tomato sauce, basil and ricotta  
パッケリ  
トマトソース バジル リコッタ

## VEGGIE

Roasted mix seasonal vegetables  
with balsamic, tomato and basil hummus  
季節野菜のロースト  
バルサミコ トマトとバジルのフムス

## PIZZA

Home-made crunchy margherita  
自家製クリスピーマルゲリータ

## DESSERT

Gluten-free prune clafoutis  
with caramelized banana, raisins, and vanilla ice cream  
グルテンフリーのプルーンクラフティ  
バナナのキャラメリゼ レーズン バニラアイス

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

3 COURSE APPETIZER / PASTA / DESSERT 3,960  
4 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT 5,060  
5 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE / PIZZA / DESSERT 6,160

# OMAKASE COURSE

## AMUSE

Marinated olive and bread  
オリーブのマリネとブレッド

## APPETIZERS PLATTER

Smoked swordfish  
with caponata and mandarin orange  
メカジキの燻製  
カボナータ ミカン

Home-made crunchy marinara  
with anchovy, capers and oregano  
自家製クリスピーマリナーラ  
アンチョビ ケツパー オレガノ

Eggplant and parmigiana croquet  
with tomato soup, cherry tomatoes and serrano ham  
ナスとパルミジャーノのコロッケ  
トマトスープ チェリートマトとセラノーハム

## CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with shaved black winter truffles  
自家製タリオリーニ 黒トリュフ

or

Squid ink spaghettini aglio e olio  
with sea urchin, whitebait and broccoli  
イカ墨スパゲッティーニ アーリオオーリオ  
ウニ シラス ブロッコリー

## FISH

Charcoal wild turbot  
with winter vegetables and bouillabaisse  
ヒラメのグリル  
ブイヤベースと冬野菜添え

## MEAT

Grilled Japanese beef sirloin  
with sautéed mushrooms and sauce périgieux  
和牛サーロイン  
マッシュルームソテー ペリグーソース

## DESSERT

Crepe Suzette  
クレープシュゼット

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

4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 10,780  
5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 11,880

All prices quoted are subject to 13% service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

# DINNER COURSE

## AMUSE

### Bruschetta

with porchetta, mozzarella and basil pesto

ブルスケッタ

ポルケッタ モッツアレラチーズ バジルペースト

## APPETIZER

### Smoked swordfish

with caponata and mandarin orange

メカジキの燻製

カボナータ ミカン

## PASTA

### Tagliatelle

with chorizo salsiccia, mushroom and cabbage

タリアテッレ

サルシッチャ マッシュルーム キャベツ

or

### Penne

with home-smoked salmon, mint and brandy

ペンネ

自家製スモークサーモン ミント ブランデー風味

## FISH

### Seasonal seafood and vegetables fritto misto

with lemon aioli

季節のシーフードと野菜のフリット

レモンアイオリ

## MEAT

### Red wine braised beef cheek

with broccoli and couscous

牛ホホの赤ワイン煮込み

ブロッコリー クスクス

or

### Grilled Japanese beef sirloin

with vegetables, potatoes and red wine sauce

和牛サーロインのグリル

野菜とジャガイモのロースト 赤ワインソース

(+ JPY 1,650)

## DESSERT

### Opera

with raspberry coulis

オペラ

ラズベリーソース

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶

4 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT

7,480

5 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT

9,130

# VEGETARIAN DINNER COURSE

## AMUSE

### Bruschetta

with parmesan cheese, pickled artichoke and tomatoes, trapani sauce

ブルスケッタ

パルメザンチーズ アーティチョーク トマト トラパネーゼソース

## APPETIZER

### Pecorino cheese salad

with sautéed mushrooms, cabbage, grapes and cracked pepper

ペコリーノチーズサラダ

マッシュルームソテー キャベツ ブドウ ブラックペッパー

## PASTA

### Mafaldine

with soya meat bolognese and truffle sauce

マッファルディーネ

ソイミートボロネーゼ

or

Home-made tagliolini with shaved black winter truffles

自家製タリオリーニ 黒トリュフ

## VEGGIE

### Roasted mix seasonal vegetables

with balsamic, tomato and basil hummus

季節野菜のロースト

バルサミコ トマトとバジルのフムス

## PIZZA

Home-made crunchy margherita

自家製クリスピーマルゲリータ

## DESSERT

### 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

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶

4 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT

7,480

5 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE / PIZZA / DESSERT

9,130

# OMAKASE COURSE

## AMUSE

Marinated olive and bread

オリーブのマリネとブレッド

## APPETIZERS PLATTER

Smoked swordfish

with caponata and mandarin orange

メカジキの燻製

カボナータ ミカン

Home-made crunchy marinara

with anchovy, capers and oregano

自家製クリスピーマリナーラ

アンチョビ ケッパー オレガノ

Eggplant and parmigiana croquet

with tomato soup, cherry tomatoes and serrano ham

ナスとパルミジャーノのコロッケ

トマトスープ チェリートマトとセラノーハム

## CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with shaved black winter truffles

自家製タリオリーニ 黒トリュフ

or

Squid ink spaghettini aglio e olio

with sea urchin, whitebait and broccoli

イカ墨スパゲッティーニ アーリオオーリオ

ウニ シラス ブロッコリー

## FISH

Charcoal wild turbot

with winter vegetables and bouillabaisse

ヒラメのグリル

ブイヤベースと冬野菜添え

## MEAT

Grilled Japanese beef sirloin

with sautéed mushrooms and sauce périgueux

和牛サーロイン

マッシュルームソテー ペリグーソース

## DESSERT

Crepe Suzette

クレープシュゼット

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶

4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT

10,780

5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT

11,880

All prices quoted are subject to 13% service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## APPETIZER

Salumi ham platter with bruschetta 18-Month aged serrano ham, porchetta, spicy salami, pancetta tesa, mortadella サルミプレート ブルスケッタ 熟成セラーノハム, ポルケッタ, スパイシーサラミ, パンチェッタ テーザ, モルタデッラ	2,860
Italian cheese platter with 11-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit 12-Month aged parmesan cheese, smoked mozzarella, gorgonzola チーズプレート 11年熟成バルサミコ ブルスケッタ ドライフルーツ 熟成パルメザンチーズ, スモークモッツアレラ, ゴルゴンゾーラ	2,860
Caesar salad with home-smoked bacon, chicken and poached egg シーザーサラダ 自家製ベーコンとチキン ポーチエッグ添え	2,420
Pecorino cheese salad 🌱🌱 with sautéed mushrooms, cabbage, grapes and cracked pepper ペコリーノチーズサラダ マッシュルームソテー キャベツ ブドウ ブラックペッパー	1,980

Caprese mozzarella with winter vegetables, fruits and basil pesto 🌱 モッツアレラチーズと冬野菜のカプレーゼ 季節のフルーツ バジルスソース	2,310
Carpaccio of yellowtail with fennel, orange and olive tapenade 🌱 ブリのカルパッチョ フェネルとオレンジ オリーブタプナード	2,200
Smoked swordfish with caponata and mandarin orange 🌱 メカジキの燻製 カポナータ ミカン	2,200
Eggplant and parmigiana croquet with tomato soup, cherry tomatoes and serrano ham ナスとパルミジャーノのコロッケ トマトスープ チェリートマトとセラーノハム	2,200
Pumpkin creamy soup 🌱 with smoked ricotta cheese, chestnut, cabbage and rosemary パンプキンスープ 燻製リコッタチーズ 栗 キャベツ ローズマリー風味	1,980

## PASTA

Home-made tagliolini with black winter shaved truffles 🌱 自家製タリオリーニ 黒トリュフ	3,520
Squid ink spaghettini aglio e olio with sea urchin, whitebait and broccoli イカ墨スパゲッティーニ アーリオオーリオ ウニ シラス ブロッコリー	2,860
Mafaldine with bolognese sauce マファルディーネ ボロネーゼソース	2,420

Penne with home-smoked salmon, mint and brandy ペンネ 自家製スモークサーモン ミント ブランデー風味	2,420
Tagliatelle with chorizo salsiccia, mushroom and cabbage タリアテッレ サルシッチャ マッシュルーム キャベツ	2,310
Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta 🌱 パッケリ トマトソース バジル リコッタ	2,200

## MAIN

Seasonal seafood and vegetables fritto misto with lemon aioli 季節のシーフードと野菜のフリット レモンアイオリ	4,180
Red wine braised beef cheek with broccoli and couscous 牛ホホの赤ワイン煮込み ブロッコリー クスクス	4,180
Roasted mix seasonal vegetables with balsamic, tomato and basil hummus 🌱🌱 季節野菜のロースト バルサミコ トマトとバジルのフムス	3,080

## FROM OUR CHARCOAL GRILL SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

120gr Japanese beef sirloin with red wine sauce 和牛サーロイン 赤ワインソース	5,940
150gr Australian beef ribeye with black truffle sauce オーストラリア産リブアイ ブラックトリュフソース	4,840
150gr dry aged pork loin with green pepper and pink mustard sauce 熟成豚ロース グリーンペッパー ピンクマスタードソース	4,180
Chicken thigh with herb seasoning, lemon and capers sauce ハーブ香る鶏モモ肉 レモンとケッパーのソース	3,520
Yellowtail with bagnaocada sauce 🌱 ブリ バーニャカウダソース	3,520

## BITES

Truffle and cheese french fries 🌱 トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320
Stuffed paprika with cream cheese 🌱 チリペッパーのチーズクリーム詰め	1,320
Marinated olives 🌱🌱 オリーブマリネ	880
Mixed nuts 🌱🌱 ミックスナッツ	880
Bread and olive oil 🌱 3pc of Home-made focaccia and multi-grain bread ブレッドとオリーブオイル 自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド	880

## BRUSCHETTA 2PC

Parmesan cheese, pickled artichoke and tomatoes, trapani sauce 🌱 パルメザンチーズ アーティチョーク トマト トラパネーゼソース	1,100
Porchetta, mozzarella and basil pesto ポルケッタ モッツアレラチーズ バジルペースト	1,100
Cherry tomatoes, anchovy and ricotta チェリートマト アンチョビ リコッタ	1,100

## BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Wagyu home burger, home-smoked bacon, onion, cheddar cheese and pink mustard sauce 和牛 Home バーガー 自家製スモークベーコン オニオン チェダーチーズ ピンクマスタードソース	3,630
Vegan home burger with soya meat, 🌱 sautéed mushrooms, vegan cheese, and balsamic paprika ビーガン home バーガー ソイミート マッシュルームソテー ビーガンチーズ パプリカ バルサミコ	3,190
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	2,990

## HOME-MADE CRUNCHY PIZZA DOUBLE COOKED DOUGH

Bologna mortadella and truffled cheese ボローニャ風モルタデッラ トリュフチーズ	3,520
Margherita 🌱 マルゲリータ	2,420
Marinara with anchovy, capers and oregano マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ	2,090

## DESSERT

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	1,430
Opera with raspberry coulis オペラ ラズベリーソース	1,320
Chestnut and cassis mont blanc 栗とカシスのモンブラン	1,320
Gluten-free prune clafoutis 🌱 with caramelized banana, raisins, and vanilla ice cream グルテンフリーのブルーシクラフティ バナナのキャラメリゼ レーズン バニラアイス	1,320
HITS Tiramisu HITS ティラミス	1,320
Ice cream selection - 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	660
Sorbet selection - Raspberry / Yuzu ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子	660



All prices quoted are subject to 13% service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。