

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

Charcoaled yellowtail
with seasonal vegetables and bagnacauda sauce
ブリのグリル
季節の野菜 バ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ーノハム

CHOICE OF PASTA

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

Squid ink spaghetti aglio e olio
with sea urchin, whitebait and broccoli
イカ墨スpaghettoni aglio e olio
ウニ シラス ブロッコリー

FISH

Charcoaled 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

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。

3 COURSE APPETIZER / PASTA / DESSERT	3,960	3 COURSE APPETIZER / PASTA / DESSERT	3,960	4 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT	5,060	4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT	10,760
4 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT	5,060	5 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT	6,160	5 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT	6,160	5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT	11,880
5 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT	6,160						

DINNER COURSE

AMUSE

Bruschetta

with porchetta, mozzarella and basil pesto
ブルスケッタ
ボルケッタ 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
自家製スマーカーサーモン 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
バルメザンチーズ アーティチョーク トマト トラパニーゼソース

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ーノハム

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 spaghetti 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 プロッコリ

FISH

Charcoaled 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 APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 10,780
5 COURSE 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、スペイシーサラミ、パンчетタ テーザ、モルタデッラ	2,860	Caprese mozzarella with winter vegetables, fruits and basil pesto モツ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	2,310
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、スマートモツツアレラ、ゴルゴンゾーラ	2,860	Carpaccio of yellowtail with fennel, orange and olive tapenade ブリのカルパッチョ フェンネルとオレンジ オリーブタブナード	2,200
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	Smoked swordfish with caponata and mandarin orange メカジキの燻製 カポナータ ミカン	2,200
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	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	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
Squid ink spaghetti 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	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
Mafaldine with bolognese sauce マファルディーネ ボロネーゼソース	2,420	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	Truffle and cheese french fries トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320
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	Stuffed paprika with cream cheese チリペッパーのチーズクリーム詰め	1,320
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	Marinated olives オリーブマリネ	880

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	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
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	BRUSCHETTA 2PC	
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	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 トラパニソース	1,100
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	Porchetta, mozzarella and basil pesto ポルケッタ モツツアレラチーズ バジルペスト	1,100
Yellowtail with bagnacoda sauce ブリ バニーヤカウダソース	3,520	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 ¹ 自家製スモークベーコン オニオン チーズチーズ 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	2,970

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA DOUBLE COOKED DOUGH

Bologna mortadella and truffled cheese ボローニヤ風モルタデッラ 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	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

Vegetarian
 Vegan
 Gluten free

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。