

ALL DAY 10:30 - 21:30

APPETIZER

Falafel, baby spinach and kale salad  JPY 1,870
with feta and vegetables

ファラフェル ベビーほうれん草とケールのサラダ

Seasonal soup  JPY 770
季節のスープ

Sweet potato croquets 2pc  JPY 880
with smoked cheese, beetroot and yuzu cosho

サツマイモコロッケ 2 ピース
スモークチーズ ビートルート 柚子胡椒

Grilled vegetables  JPY 770
グリルベジタブル

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

Homemade chicken nuggets JPY 1,760
with tartare sauce and lemon
自家製チキンナゲット タルタルソース レモン

 Shishito broccoli gyoza 4pc  JPY 1,870
with Shibuya burrata cheese, chili ponzu and garlic
ししとうとブロッコリーの餃子 4 ピース
渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ

Lamb pie with red bell pepper, date and tzatziki JPY 2,310
ラムパイ 赤ピーマン デーツ ザジキ

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

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。

PASTA

Creamy mushroom tagliatelle 

JPY 2,090

クリーミーマッシュルームタリアテッレ

Rigatoni bolognese

JPY 2,310

リガトーニボロネーゼ

Gluten-free pasta available

グルテンフリーパスタ対応可能です

BURGERS WITH CAESAR SALAD

Home burger

JPY 2,475

with beef patty, bacon, onion, mushroom, cheese

Home バーガー

牛パティ ベーコン オニオン マッシュルーム チーズ

Vegan home burger 

JPY 2,310

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

Gallery 11 fish burger

JPY 2,475

with salmon katsu, onion salad,

spicy egg mayonnaise, ratatouille

Gallery 11 フィッシュバーガー

サーモンカツ オニオンサラダ

スパイシーマヨネーズ ラタトゥイユ

Gluten-free bread available

グルテンフリーブレッド対応可能です

MAIN COURSE / SPECIALITY

Charcoal BBQ meat plate

Large JPY 6,050

with chicken, pork, lamb, beef,

Small JPY 3,630

pepper salmorejo, and chermoula kajun pesto

チャコール BBQ プレート

チキン ポーク ラム ビーフ ペPPERサルモレッホ

チャラモーラケイジャンペスト

Charcoal BBQ vegetable plate  

JPY 2,750

チャコール BBQ オーガニックベジタブルプレート

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



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



HITS Tiramisu
HITS ティラミス

JPY 1,100

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

JPY 1,210

Chocolate orange tart
オレンジ風味のチョコレートタルト

JPY 1,210

Japanese chestnut mont blanc
with ginger and mandarin confiture
和栗のモンブラン
生姜とみかんのコンフィチュール

JPY 1,210

Zabaione cream and griotte cherry compote JPY 1,210
with hot chocolate sauce
ザバイオーネクリームとグリオットチェリーのコンポート
ホットチョコレートソース

Charcoal fruit skewer
チャコール串焼きフルーツ

JPY 1,210

Ice cream selections
Vanilla / Pistachio / Matcha / Chocolate / Milk
アイスクリームセレクション
バニラ / ピスタチオ / 抹茶 / チョコレート / ミルク

1 flavor JPY 330

Sorbet selections
Raspberry / Mango / Kyoho grape / Yuzu
ソルベセレクション
ラズベリー / マンゴー / 巨峰 / 柚子

1 flavor JPY 330



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

WINTER AFTERNOON TEA

JPY 4,620

SAVORY

Vegetables curry bonbon with parmesan and apple

野菜カレーボンボン リンゴ パルメザンチーズ

Cauliflower mousse with salmon roe and yuzu cosho

カリフラワームース サーモン 柚子胡椒

Beetroot terrine with gorgonzola and multigrain seed

ビーートルートテリーヌ ゴルゴンゾーラ マルチグレインシード

Spinach salad with sake sause, truffle and crispy onion

ほうれん草のサラダ

日本酒ソース トリュフ クリスピーオニオン

Vegetables tempura maki with avocado and miso wasabi

野菜の天ぷら巻き アボカド 味噌とワサビのソース

Lasagna gyoza

with Shibuya burrata cheese and chili bean paste

ラザニア餃子 渋谷ブッラータチーズ 豆板醤

Focaccia with caramelized onion and marinated aji

フォカッチャ オニオンのキャラメリゼ アジのマリネ

SWEET

Tarte tatin

タルトタタン

Matcha financier

抹茶フィナンシェ

Chestnut mousse with mandarin and ginger confit

マロンムース みかんと生姜のコンフィ

Crème brulee with HITS espresso

クレームブリュレ HITS エスプレッソ

Mikui pistachio cream and griot cherry

ミキュイ ピスタチオクリーム グリオットチェリー

Cheesecake with strawberry mousse and cardamom

チーズケーキ ストロベリームース カルダモン

Strawberry parfait with balsamic sauce

ストロベリーパフェ バルサミソース



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

APPETIZER / SALAD

Grilled vegetables  JPY 770
グリルベジタブル

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

Homemade chicken nuggets JPY 1,760
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

Lamb pie with red bell pepper, dates and tzatziki JPY 2,310
ラムパイ 赤ピーマンとデーツのザジキ

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

Creamy mushroom tagliatelle  JPY 2,090
クリーミーマッシュルームタリアテッレ

Rigatoni bolognese JPY 2,310
リガトーニボロネーゼ

BURGER

Home burger JPY 2,475
with beef patty, bacon, onion, mushroom and cheese
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。