

4 course dinner with choice of fish or meat

JPY 7,480

5 course dinner includes fish and meat

JPY 9,130

A seasonal menu curated by the chef,  
based on Mediterranean cuisine and arranged with Japanese ingredients,  
in a course format.

地中海料理をベースに日本の食材でツイストを効かせたシェフおすすめの旬のアラカルトメニューを、  
コース仕立てでご用意しております。

## AMUSE

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

## APPETIZER

Serrano ham and cheese salad with truffle cream and strawberry sangria  
セラーノハムとチーズのサラダ トリュフオイル ストロベリーサングリアソース

## RISOTTO

Saffron orange risotto with squid, spinach, smoked cream and katsuobushi  
サフランとオレンジのリゾット イカとほうれん草 スモーククリーム 鰹節

## FISH

Grilled smoked salmon fillet with zucchini, cherry tomatoes and miso tofu dressing  
スモークサーモンフィレのグリル ズッキーニ チェリートマト 味噌と豆腐のドレッシング

## MEAT

Aged pork loin with endive, truffle mashed potatoes and cherry madeira sauce  
熟成ポークロイン エンダイブ トリュフマッシュポテト チェリーマデラソース

or

Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and miso wasabi sauce (+ JPY 1,500)  
国産牛サーロインのグリル ババガヌーシュ フムス 味噌と山葵のソース

## DESSERT

Mango chiboust with dill and tropical fruit sauce  
マンゴーのシブースト デイルとトロピカルフルーツのソース

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶

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。

## VEGETARIAN COURSE

JPY 6,930

A seasonal vegetarian menu curated by the chef,  
based on Mediterranean cuisine and arranged with Japanese ingredients,  
in a course format.

地中海料理をベースに日本の食材でツイストを効かせたシェフおすすめの旬のアラカルトメニューを、  
コース仕立てでご用意しております。

### AMUSE

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

### APPETIZER

White asparagus with saffron aioli and ginger raspberry sauce  
ホ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ァレラのドルマ 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

### PASTA

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

### MAIN

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

### DESSERT

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

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。

## APPETIZER

- Eggplant and smoked mozzarella dolma with fava bean hummus, tomato and orange salad**  JPY 2,310  
茄子とスモークモッツァレラのドルマ ソラメフムス トマトとオレンジのサラダ
- Shrimp and avocado tortillas with zucchini, mango, peanuts and taramasalata pollock roe dip** JPY 2,420  
エビとアボカドのトルティーヤ スクモニー マンゴー ピーナッツ タラマサラータ
- Marinated yellowtail carpaccio with squid ink rice croquet, melon, ginger and passionfruit** JPY 2,420  
ブリのカルパッチョ イカ墨のライスコロッケ メロン 生姜 パッションフルーツ
- Gallery 11 roast beef with mushrooms, honey-miso and yuzu** JPY 2,750  
Gallery 11 ローストビーフ マッシュルーム ハニー味噌 柚子
- 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
- Serrano ham and cheese salad with truffle cream and strawberry sangria** JPY 2,310  
セラーノハムとチーズのサラダ トリュフクリーム ストロベリーサングリアソース
- Caesar salad with chicken breast, home-smoked bacon and poached egg** JPY 2,420  
シーザーサラダ 鶏むね肉 自家製ベーコン ポーチドエッグ
- Chilled bell pepper soup with mint, black sesame, green pea cream and roasted almond**  JPY 1,980  
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
- Green asparagus, clam and squid creamy stew with pita bread and saffron aioli** JPY 2,750  
アスパラガスとハマグリのカリーミーシチュー ピタパン サフランアイオリ
- Green pea and curry croquet 2pc with coleslaw, goat cheese, and yuzu kosho**  JPY 990  
グリーンピースとカレーのコロッケ 2ピース コールスロー ゴートチーズ 柚子胡椒
- Green chili pepper and broccoli gyoza 4pc with Shibuya burrata, chili ponzu, and fried garlic**  JPY 2,200  
ししとうとブロッコリーの餃子 4ps 渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ



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。

## BURGERS all served with green salad

Home burger with beef patty, bacon, onion, mushroom, cheddar cheese and wasabi mayonnaise JPY 2,860  
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  JPY 2,860  
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 JPY 2,860  
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 JPY 2,860  
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  JPY 2,640  
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

Gluten-free bread available   
グルテンフリーブレッド対応可能です

## PASTA / RISOTTO

Saffron orange risotto with squid, spinach, smoked cream and katsuobushi JPY 2,420  
サフランとオレンジのリゾット イカとほうれん草 スモーククリーム 鰹節

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

Spaghettini basil pesto with zucchini, olives, and harissa ricotta cream  JPY 2,310  
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

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

Spaghettini vongole with katsuobushi and sudachi butter JPY 2,420  
スパゲッティーニ ボンゴレ 鰹節 酢橘バター

Gluten-free pasta available   
グルテンフリーパスタ対応可能です

Add black truffle sauce +JPY 880  
黒トリュフソース



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。

## MAIN

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

Grilled smoked salmon fillet with zucchini, cherry tomatoes and miso tofu dressing JPY 3,740  
スモークサーモンフィレのグリル ズッキーニ チェリートマト 味噌と豆腐のドレッシング

Roasted hamachi with paprika, chickpeas, squid ink sauce and Ras el Hanout JPY 3,740  
ハマチのロースト パプリカ ひよこ豆 イカ墨ソース ラスエルハヌート

Chicken milanese with green beans and green tomato gazpacho JPY 3,520  
チモンミラネーゼ インゲン豆 グリーントマトガスパチョソース

Lamb meatball tajine with summer vegetables and couscous JPY 4,180  
ラムミートボールタジン 季節の野菜 クスクス

Aged pork loin with endive, truffle mashed potatoes and cherry madeira sauce 100g JPY 4,180  
熟成ポークロイン エンダイブ トリュフマッシュポテト チェリーマデラソース

Grilled Australian grass-fed ribeye with ratatouille, tabouleh salad and bell pepper sauce 150g JPY 4,510  
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

Grilled Japanese beef sirloin with mezze platter and miso wasabi sauce 120g JPY 5,720  
国産牛サーロインのグリル ババガヌーシュ フムス 味噌と山葵のソース

## SPECIALITY

Charcoal BBQ vegetable plate   JPY 3,080  
チャコール BBQ ベジタブルプレート

Charcoal shrimp 4pc with lettuce salad patatas bravas, avocado and cocktail sauce JPY 3,520  
チャコールシュリンプ 4 ピース レタスサラダ パタタス ブラバス アボカド カクテルソース

Charcoal BBQ meat plate Small size JPY 3,850  
with chicken, pork, lamb, beef, pepper salmorejo and chermoula cajun Large size JPY 6,380  
チャコール BBQ プレート  
チモン ポーク ラム ビーフ ペPPERサルモレホ チャラモーラケイジャン



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。

## SIDES

Bread and olive oil 3pc of focaccia and 3pc of multigrain bread  ブレッドとオリーブオイル	JPY 990
Green salad with onion dressing  グリーンサラダ オニオンドレッシング	JPY 990
French fries  フレンチフライ	JPY 990
Truffle and cheese french fries  トリュフとチーズのフレンチフライ	JPY 1,320
Mashed potato   マッシュポテト	JPY 990
Truffle and cheese mashed potato   トリュフとチーズのマッシュポテト	JPY 1,320
Grilled vegetables  グリルベジタブル	JPY 1,320



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

Charcoal fruit skewer チャコール串焼きフルーツ	JPY 1,210
HITS Tiramisu HITS ティラミス	JPY 1,320
Chocolate orange tart オレンジ風味のチョコレートタルト	JPY 1,320
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 1,430
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	JPY 1,430
Mango chiboust with dill and tropical fruit sauce マンゴーのシブースト デイルとトロピカルフルーツのソース	JPY 1,430
Ice cream selections 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	JPY 660
Sorbet selections Raspberry / Yuzu ソルベセレクション ラズベリー / 柚子	JPY 660



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。