

10:30 - 21:30

BITES

Truffle and cheese french fries 🌱
トリュフとチーズのフレンチフライ

1,320

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

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA WITH 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



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.
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 18-Month aged serrano ham, porchetta, spicy salami, pancetta tesa, mortadella サルミプレート ドライフルーツ マスタード ブルスケッタ 熟成セラーノハム, ボルケッタ, 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 12-Month aged parmesan cheese, smoked mozzarella, gorgonzola チーズプレート 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 フェンネルとオレンジ オリーブタプナード	2,200
Smoked swordfish with caponata and mandarin orange 🌱 メカジモの燻製 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



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.

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。

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Wagyu home burger, 3,630
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

Vegan home burger with soya meat, 3,190
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

Gallery 11 fish burger with salmon katsu, 2,970
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

PASTA

Squid ink spaghetti aglio e olio with sea urchin, whitebait and broccoli 2,420
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

Mafaldine with bolognese sauce 2,420
マファルディーネ ボロネーゼソース

Penne with home-made smoked salmon, mint and brandy 2,420
ペンネ 自家製スモークサーモン ミント ブランデー風味

Tagliatelle with chorizo salsiccia, mushroom and cabbage 2,310
タリアテッレ サルシッチャ マッシュルーム キャベツ

Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta 2,200
パッケリ トマトソース バジル リコッタ



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.
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。

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 ピーマン 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 bagnacaoda sauce 🌾 ブリ バーニャカウダソース	3,520



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.
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。

JAPANESE SELECTION

Japanese pan-fried fish 'Yaki Sakana' 焼き魚 海苔	1,100
Breakfast chicken ramen チモンラーメン	1,210
Steamed rice with Japanese pickles 🌱 ごはんと漬物	880
Miso soup 🌱 味噌スープ	880

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	1,320
HITS Tiramisu HITS ティラミス	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.

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。

21:30 - 6:30

BITES

Truffle and cheese french fries 🌱
トリュフとチーズのフレンチフライ

1,320

APPETIZER

Salumi ham platter
18-Month aged serrano ham, porchetta, spicy salami, pancetta tesa, mortadella
サルミプレート ドライフルーツ マスタード ブルスケッタ
熟成セラノハム, 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
12-Month aged parmesan cheese, smoked mozzarella, gorgonzola
チーズプレート
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

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

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

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



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.
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。

MAIN

Roasted mix seasonal vegetables with balsamic, tomato and basil hummus 🌱🌱 3,080
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

FROM OUR CHARCOAL GRILL SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

120gr Japanese beef sirloin with red wine sauce 5,940
和牛サーロイン 赤ワインソース

150gr Australian beef ribeye with black truffle sauce 4,840
オーストラリア産リブアイ ブラックトリュフソース

Chicken thigh with herb seasoning, lemon and capers sauce 3,520
ハーブ香る鶏モモ肉 レモンとケッパーのソース

Yellowtail with bagnacaoda sauce 🌱 3,520
ブリ バーニャカウダソース

JAPANESE SELECTION

Japanese pan-fried fish 'Yaki Sakana' 1,100
焼き魚 海苔

Breakfast chicken ramen 1,210
チモンラーメン

Steamed rice with Japanese pickles 🌱 880
ごはんと漬物

Miso soup 🌱 880
味噌スープ



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.
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。

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
HITS Tiramisu HITS ティラミス	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.

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。