

10:30 - 21:30

BITES

Truffle and cheese french fries  1,320
トリュフとチーズのフレンチフライ

Bread and olive oil  880
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

BRUSCHETTA 2PC

Parmesan cheese, pickled artichoke and tomatoes, trapani sauce  1,100
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

Porchetta, mozzarella and basil pesto 1,100
ポルケッタ モッツアレラチーズ バジルペースト

Cherry tomatoes, anchovy and ricotta 1,100
チェリートマト アンチョビ リコッタ

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA WITH DOUBLE COOKED DOUGH

Bologna mortadella and truffled cheese 3,520
ボローニヤ風モルタデッラ トリュフチーズ

Margherita  2,420
マルゲリータ

Marinara with anchovy, capers and oregano 2,090
マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ



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 サルーミプレート ドライフルーツ マスター 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、スマートモッツァレラ、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 オリーブタブナード	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 ナスとパルミジヤーノのコロッケ 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, 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 ラタトウイユ スパイシーマヨネーズ}	2,970

PASTA

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	2,420
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-made 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



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 4,180
季節のシーフードと野菜のフリット レモンアイオリ

Red wine braised beef cheek with broccoli and couscous 4,180
牛ホホの赤ワイン煮込み ブロッコリー クスクス

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

150gr dry aged pork loin with green pepper and pink mustard sauce 4,180
熟成豚ロース ピーマン ピンクマスタードソース

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 バニヤカウダソース



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.
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
チキンラーメン 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



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 	1,320
トリュフとチーズのフレンチフライ	

APPETIZER

Salumi ham platter 18-Month aged serrano ham, porchetta, spicy salami, pancetta tesa, mortadella サルーミプレート ドライフルーツ マスターード 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、スモークモッツァレラ、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 	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
チキンラーメン

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。