






10:30 - 21:30

## BITES

Arancini with mortadella and green peas 4pc アランチーニ モルタデッラ グリンピース	2,420
Truffle and cheese french fries  トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320
Marinated olives   オリーブマリネ	990
Mixed nuts   ミックスナッツ	990
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	990

## HOME-MADE CRUNCHY PIZZA WITH DOUBLE COOKED DOUGH

Pizza with prosciutto, figs, gorgonzola and cinnamon プロシュート イチジク ゴルゴンゾーラ シナモン	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 18% 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18%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 12-Month aged serrano ham, porchetta, salami, pancetta, 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, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ	2,860
Italian cheese platter  with 12-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit parmigiano reggiano, smoked provola, gorgonzola チーズプレート 12年熟成バルサミコ ブルスケッタ ドライフルーツ パルミジャーノ・レッジャーノ, スモーク・プロヴォーラ, ゴルゴンゾーラ	2,860
Serrano ham with melon and gorgonzola セラーノハム メロンとゴルゴンゾーラ	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モン ポーチエッグ添え	2,420
Rocket and caponata salad with quinoa and provolone  ルッコラとカポナータのサラダ モヌアとプロヴォローネチーズ	2,200
Seafood bruschetta 4pc Sardine, Whipped cod, Squid, Shellfish and salsa verde 魚介のブルスケッタ イワシ イカ バカラ アカニシ貝 サルサヴェルデソース	2,310
Sea bream carpaccio with asparagus panna cotta and bottarga 鯛のカルパッチョ アスパラガスのパンナコッタ カラスミ	2,200
Chilled Corn soup with anchovies bagna caoda  冷製コーンスープ アンチョビ バーニャカウダ	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 18% 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18%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, fried onions, bacon jam and cheddar cheese 和牛homeバーガー フライドオニオン ベーコンジャム チェダーチーズ	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, ratatouille and spicy mayonnaise Gallery 11フィッシュバーガー サーモンカツ ラタトゥイユ スパイシーマヨネーズ	2,970

## PASTA

Home-made tagliolini with black truffles  自家製タリオリーニ 黒トリュフ	6,160
Spaghettini peperoncino with sea urchin, shrimps and romanesco スパゲッティーニ ペペロンチーノ ウニ 海老 ロマネスコ	3,410
Porcini ravioli cacio e pepe with zucchini and pecorino ポルチーニのラビオリ ズッキーニ ペコリーノ カチョ エ ペペソース	2,640
Lasagna with basil paste, zucchini and salami ラザニア ズッキーニ サラミ バジルペースト	2,420
Farfalle with bolognese sauce ファルファッレ ボロネーゼソース	2,420
Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta cheese  パッケリ トマトソース バジルとリコッタチーズ	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 18% 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18%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

Sauteed scamorza cheese with girolle mushrooms and balsamic 	3,630
スカモルツァチーズのソテー ジロール茸 バルサミコ	
Roasted summer vegetables with fennel, olives and orange 	3,300
夏野菜のロースト フェンネル オリーブ オレンジ	
Seasonal seafood and vegetables fritto misto with fava bean pure and lemon aioli	4,180
季節の魚介と野菜のフリットミスト ソラマメピューレ レモンアイオリ	
Sauteed seabass aquapazza with artichoke and cherry tomatoes 	3,520
スズミのアクアパッツァ アーティチョーク チェリートマト	
120gr charcoal grilled Japanese beef sirloin	6,160
with seasonal vegetables, roasted potatoes and red wine sauce	
和牛サーロインのグリル 季節の野菜 ローストポテト 赤ワインソース	
150gr charcoal grilled Australian beef sirloin	4,840
with seasonal vegetables, roasted potatoes and truffle sauce	
オーストラリア産 牛サーロイン	
季節の野菜 ローストポテト トリュフソース	
Roasted duck breast with asparagus and peach bellini sauce 	4,180
鴨胸肉のロースト アスパラガス ピーチベリーニソース	
Pork saltimbocca with white wine sauce	4,180
豚肉のサルティンボッカ 白ワインソース	
150gr Chicken thigh	3,740
with herb seasoning, seasonal vegetables, roasted potatoes lemon and capers sauce	
ハーブでマリネした鶏モモのグリル	
季節の野菜 ローストポテト レモンとケッパーのソース	



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 18% 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18%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' 1,100  
焼き魚 海苔

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

## DESSERT

Gallery 11 cheesecake with strawberry and rhubarb compote  1,430  
Gallery 11 チーズケーキ イチゴとルバーブのコンポート

Vacherin with mango and passion fruit  1,320  
マンゴーとパッションフルーツのヴァシュラン

Peach baba au rhum 1,320  
ピーチ ババ オ ラム

HITS Tiramisu 1,320  
HITS ティラミス



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 18% 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18%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

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

990

## APPETIZER

Salumi ham platter with bruschetta  
18-Month aged serrano ham, porchetta, salami, pancetta, mortadella  
サルーミプレート ブルスケッタ  
熟成セラーノハム, ポルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ

2,860

Italian cheese platter   
with 12-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit  
parmigiano reggiano, smoked provola, gorgonzola  
チーズプレート 12年熟成バルサミコ ブルスケッタ ドライフルーツ  
パルミジャーノ・レッジャーノ, スモーク・プロヴォーラ, ゴルゴンゾーラ

2,860

## BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

Wagyu home burger,  
onion rings, bacon jam and cheddar cheese  
和牛homeバーガー  
オニオンリング ベーコンジャム チェダーチーズ

3,630



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 18% 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18%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。

## PASTA

Farfalle with bolognese sauce ファルファッレ ボロネーゼソース	2,420
---	-------

## MAIN

120gr charcoal grilled Japanese beef sirloin with seasonal vegetables, roasted potatoes and red wine sauce 和牛サーロインのグリル 季節の野菜 ローストポテト 赤ワインソース	6,160
--	-------

150gr Chicken thigh with herb seasoning, seasonal vegetables, roasted potatoes lemon and capers sauce ハーブでマリネした鶏モモのグリル 季節の野菜 ローストポテト レモンとケッパーのソース	3,740
--	-------

## JAPANESE SELECTION


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

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
---	-------

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 18% 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18%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。