

## LUNCH COURSE

### ASSORTED APPETIZER

Chilled corn soup  
with anchovies bagna caoda  
冷製コーンスープ  
アンチョビ パーニャカウダ

Rocket and caponata salad  
with quinoa and provolone  
ルッコラとカボナータのサラダ  
モスアとプロヴォローネチーズ

Home-made crunchy marinara  
with anchovy, capers and oregano  
自家製クリスピーマリナーラ  
アンチョビ ケッパー オレガノ

### CHOICE OF PASTA

Spaghettini peperoncino  
with shrimps and romanesco  
スパゲッティーニ ペペロンチーノ  
海老 ロマネスコ  
or  
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

### FISH

Sauteed seabass aquapazza  
with cherry tomatoes  
スズキのアクアパッツァ  
チェリートマト

### MEAT

Pork Saltimbocca  
with white wine sauce  
豚肉のサルティンボッカ  
白ワインソース

### DESSERT

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

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

|          |                                            |       |
|----------|--------------------------------------------|-------|
| 3 COURSE | APPETIZER / PASTA / DESSERT                | 3,960 |
| 4 COURSE | APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT | 5,060 |
| 5 COURSE | APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT  | 6,160 |

## VEGETARIAN COURSE

### AMUSE

Chilled corn soup with ricotta and green paprika  
冷製コーンスープ リコッタチーズ パプリカ

### CHOICE OF APPETIZER

Smoked mozzarella caprese  
with tomato sorbet  
スモークモッツァレラチーズのカプレーゼ  
トマトのソルベ  
or  
Rocket and caponata salad  
with quinoa and provolone  
ルッコラとカボナータのサラダ  
モスアとプロヴォローネチーズ

### CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black truffles  
自家製タリオリーニ 黒トリュフ  
or  
Green tagliatelle cacio e pepe  
with zucchini, saffron and pecorino  
グリーンタリアテッレ カチョ エ ペペソース  
ズッキーニ サフラン ペコリーノチーズ

### VEGGIE

Sauteed scamorza cheese  
with girolle mushrooms and balsamic  
スカモルツァチーズのソテー  
ジロール茸 バルサミコ

### PIZZA

Home-made crunchy pizza  
with figs, gorgonzola and cinnamon  
自家製クリスピーピザ  
イチジク ゴルゴンゾーラ シナモン

### 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

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

|          |                                               |       |
|----------|-----------------------------------------------|-------|
| 4 COURSE | APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT | 7,480 |
| 5 COURSE | APPETIZER / PASTA / VEGGIE / PIZZA / DESSERT  | 9,130 |

## OMAKASE COURSE

### AMUSE

Tomato bruschetta  
トマトのブルスケッタ

### CHOICE OF APPETIZER

Seabream 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  
or  
Serrano ham with melon and gorgonzola  
セラノーハム メロンとゴルゴンゾーラ

### CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black truffles  
自家製タリオリーニ 黒トリュフ  
or  
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

### FISH

Roasted wild turbot  
with zucchini and wine sauce  
ヒラメのロースト  
ズッキーニ ワインソース

### MEAT

Charcoal grilled Australian beef sirloin  
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

### DESSERT

Peach baba au rhum  
ピーチ ババ オ ラム  
or  
HITS Tiramisu  
HITS ティラミス

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

|          |                                                    |        |
|----------|----------------------------------------------------|--------|
| 4 COURSE | AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT | 10,780 |
| 5 COURSE | AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT  | 11,880 |

All prices quoted are subject to 15% 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15%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。

# WEEKEND LUNCH BUFFET

## 土日祝限定 ランチbuffet

Enjoy a variety of the chef's special appetizers, pizza and desserts at our main kitchen and terrace kitchen.

シェフ特製の前菜・ピザ・スイーツの数々をビュッフェでお愉しみください。

6,160

### 【Example of buffet】

#### 【buffet例】

Mixed salad

ミックスサラダ

Serrano ham and truffle salad

セラーノハムとトリュフのサラダ

Shrimp with cocktail sauce

カクテルシュリンプ

Tomato panna cotta

トマトパンナコッタ

Caprese salad

カプレーゼ

Bruschetta with chicken liver pate

鶏レバームースのブルスケッタ

Home-made porchetta ham

自家製ポルケッタハム

Zucchini and fava bean quiche

ズッキーニとソラマメのキッシュ

Pizza marinara with anchovies and oregano

ピザ マリナーラ

Tiramisu

ティラミス

Cheesecake

チーズケーキ

Fruit tart

フルーツタルト

### 【Main dish】

#### 【メインディッシュ】

Please select one main dish.

お好きなメインディッシュ 1品を下記よりお選びください。

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

( Eggs, Dairy, Wheat, Soy )



~~~~~

Farfalle with bolognese sauce

ファルファッレ ボロネーゼソース

( Eggs, Dairy, Wheat, Pork, Beef )

Gluten-free spaghetti available

グルテンフリースパゲッティニへ変更可能です

~~~~~

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

( Wheat, Soy, Almond )

~~~~~

Roasted summer vegetables  
with fennel, olives and orange

夏野菜のロースト

フェンネル オリーブ オレンジ

( Wheat, Soy, Sesame )



~~~~~

Seasonal seafood and vegetables fritto misto

with fava bean pure and lemon aioli

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

( Eggs, Dairy, Wheat, Shrimp, Pork, Soy )

~~~~~

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

レモンとケッパーのソース

( Dairy, Beef )

~~~~~

Charcoal grilled Australian beef sirloin

with green peas, mushrooms, potatoes and truffle sauce

オーストラリア産 牛サーロイン

グリーンピース マッシュルーム ジャガイモ トリュフソース

( Dairy, Beef )

+ 1,100



All prices quoted are subject to 15% 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 15%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。

## DINNER COURSE

### AMUSE

Serrano ham with melon and gorgonzola  
セラーノハム メロンとゴルゴンゾーラ

### CHOICE OF APPETIZER

Seafood bruschetta  
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  
or

Smoked mozzarella caprese  
with tomato sorbet  
スモークモッツァレラチーズのカプレーゼ  
トマトのソルベ

### CHOICE OF PASTA

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  
or  
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

### FISH

Sauteed seabass aquapazza  
with artichoke and cherry tomatoes  
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

### MEAT

Roasted duck breast  
with asparagus and peach bellini sauce  
鴨胸肉のロースト  
アスパラガス ピーチベリーニソース

### DESSERT

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

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

## VEGETARIAN COURSE

### AMUSE

Chiled corn soup with ricotta and green paprika  
冷製コーンスープ リコッタチーズ パプリカ

### CHOICE OF APPETIZER

Smoked mozzarella caprese  
with tomato sorbet  
スモークモッツァレラチーズのカプレーゼ  
トマトのソルベ  
or

Rocket and caponata salad  
with quinoa and provolone  
ルッコラとカボナータのサラダ  
モスアとプロヴォローネチーズ

### CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black truffles  
自家製タリオリーニ 黒トリュフ  
or  
Green tagliatelle cacio e pepe  
with zucchini, saffron and pecorino  
グリーンタリアテッレ カチョ エ ペペソース  
ズッキーニ サフラン ペコリーノチーズ

### VEGGIE

Sauteed scamorza cheese  
with girolle mushrooms and balsamic  
スカモルツァチーズのソテー  
ジロール茸 バルサミコ

### PIZZA

Home-made crunchy pizza  
with figs, gorgonzola and cinnamon  
自家製クリスピーピザ  
イチジク ゴルゴンゾーラ シナモン

### 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

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

## OMAKASE COURSE

### AMUSE

Tomato bruschetta  
トマトのブルスケッタ

### CHOICE OF APPETIZER

Seabream 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  
or  
Serrano ham with melon and gorgonzola  
セラーノハム メロンとゴルゴンゾーラ

### CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black truffles  
自家製タリオリーニ 黒トリュフ  
or  
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

### FISH

Roasted wild turbot  
with zucchini and wine sauce  
ヒラメのロースト  
ズッキーニ ワインソース

### MEAT

Charcoal grilled Australian beef sirloin  
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

### DESSERT

Peach baba au rhum  
ピーチ ババ オラム  
or  
HITS Tiramisu  
HITS ティラミス

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

4 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 7,480  
5 COURSE APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 9,130

4 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE or PIZZA / DESSERT 7,480  
5 COURSE APPETIZER / PASTA / VEGGIE / PIZZA / DESSERT 9,130

4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 10,780  
5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 11,880

All prices quoted are subject to 153% 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15%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。

OMAKASE 4 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT 10,780  
OMAKASE 5 COURSE AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT 11,880

## AMUSE

Parmesan ice cream with aged balsamic vinegar  
パルメザンアイスクリーム 熟成バルサミコビネガー

## CHOICE OF APPETIZER

Sea bream carpaccio  
with seasonal vegetables and white balsamic

鯛のカルパッチョ  
季節野菜 ホワイトバルサミコ  
or

Porchetta ham with tonnato sauce  
ポルケッタハム トンナートソース

## CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini  
with white asparagus, sea urchin and firefly squid

自家製タリオリーニ  
ホワイトアスパラガス ウニ ホタルイカ  
or

Porcini ravioli arrabbiata sauce  
ポルチーニラビオリ アラビアータ

## FISH

Roasted wild turbot  
with seasonal vegetables and white wine sauce

ヒラメのロースト  
季節野菜と白ワインソース

## MEAT

Charcoal grilled Australian beef sirloin  
with green peas, mushrooms, potatoes and truffle sauce

オーストラリア産 牛サーロイン  
グリーンピース マッシュルーム ジャガイモ トリュフソース

## DESSERT

Strawberry mousse with cardamom  
ストロベリームース カルダモンの香り

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea  
コーヒー or 紅茶

All prices quoted are subject to 15% 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15%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<br>12-Month aged serrano ham, porchetta, salami, pancetta, mortadella<br>サルーミプレート ブルスケッタ<br>熟成セラーノハム, ボルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ                                                       | 2,860 | Caesar salad with home-smoked bacon, chicken and poached egg<br>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 |
| Italian cheese platter 🌿<br>with 12-Year aged balsamic vinegar, bruschetta and dried fruit<br>parmigiano reggiano, smoked provola, gorgonzola<br>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<br>パルミジャーノ レッジャーノ, スモーク プロヴォラ, ゴルゴンゾーラ | 2,860 | Smoked mozzarella caprese with tomato sorbet 🌿<br>スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ トマトのソルベ                | 2,310 |
| Serrano ham with melon and gorgonzola<br>セラーノハム メロンとゴルゴンゾーラ                                                                                                                                                               | 2,860 | Seabream carpaccio with asparagus panna cotta and bottarga<br>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 |
| Sardine and octopus Niçoise salad<br>イワシとタコのニース風サラダ                                                                                                                                                                       | 2,530 | Rocket and caponata salad with quinoa and provolone 🌿<br>ルッコラとカボナータのサラダ モスアとプロヴォローネチーズ       | 2,200 |
|                                                                                                                                                                                                                           |       | Chilled corn soup with anchovies bagna caoda 🌿<br>冷製コーンスープ アンチョビ バーニャカウダ                     | 1,980 |

PASTA

|                                                                                                 |       |                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Home-made tagliolini with black truffles 🌿<br>自家製タリオリーニ 黒トリュフ                                   | 6,160 | Lasagna with basil paste, zucchini and salami<br>ラザニア ズッキーニ サラミ バジルペースト           | 2,420 |
| Spaghettini peperoncino with sea urchin, shrimps and romanesco<br>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 | Farfalle with bolognese sauce<br>ファルファッレ ボロネーゼソース                                 | 2,420 |
| Porcini ravioli cacio e pepe with zucchini and pecorino 🌿<br>ボ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 | Paccheri with tomato sauce, basil and ricotta cheese 🌿<br>パッケリ トマトソース バジルとリコッタチーズ | 2,200 |

MAIN

|                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sauteed scamorza cheese with girolle mushrooms and balsamic 🌿<br>スカモルツァチーズのソテー ジロール茸 バルサミコ                                                         | 3,630 | 150gr charcoal grilled Australian beef sirloin<br>with seasonal vegetables, roasted potatoes and truffle sauce<br>オーストラリア産 牛サーロイン<br>季節の野菜 ローストポテト トリュフソース | 4,840 |
| Roasted summer vegetables with fennel, olives and orange 🌿<br>夏野菜のロースト フェンネル オリーブ オレンジ                                                             | 3,300 | Roasted duck breast with asparagus and peach bellini sauce 🍷<br>鴨胸肉のロースト アスパラガス ピーチベリーニソース                                                                 | 4,180 |
| Seasonal seafood and vegetables fritto misto with fava bean pure and lemon aioli<br>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                              | 4,180 | Pork saltimbocca with white wine sauce<br>豚肉のサルティンボッカ 白ワインソース                                                                                              | 4,180 |
| Sauteed seabass aquapazza with artichoke and cherry tomatoes 🍷<br>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                                                     | 3,520 | 150gr Chicken thigh<br>with herb seasoning, seasonal vegetables, roasted potatoes lemon and capers sauce<br>ハーブでマリネした鶏モモのグリル<br>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 |
| 120gr charcoal grilled Japanese beef sirloin<br>with seasonal vegetables, roasted potatoes and red wine sauce<br>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 |                                                                                                                                                            |       |

BITES

|                                                                                                                              |       |                                                                                                                    |       |                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------|-----|
| Arancini with mortadella and green peas 4pc<br>アランチャーニ モルタデッラ グリンピース                                                         | 2,420 | Truffle and cheese french fries 🌿<br>トリュフとチーズのフレンチフライ                                                              | 1,320 | Mixed nuts 🌿🍷<br>ミックスナッツ       | 990 |
| Seafood bruschetta 4pc<br>Sardine, whipped cod, squid, shellfish and salsa verde<br>魚介のブルスケッタ<br>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 | Bread and olive oil 🌿<br>3pc of Home-made focaccia and multi-grain bread<br>ブレッドとオリーブオイル<br>自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド | 990   | Marinated olives 🌿🍷<br>オリーブマリネ | 990 |
| Tomato bruschetta 2pc 🌿<br>トマトのブルスケッタ                                                                                        | 1,320 |                                                                                                                    |       |                                |     |

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

|                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wagyu home burger,<br>fried onions, bacon jam and cheddar cheese<br>和牛 home バーガー<br>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, 🌿<br>sautéed mushrooms, vegan cheese, and balsamic paprika<br>ビーガン home バーガー ソイミート<br>マッシュルームソテー ビーガンチーズ パブリカ バルサミコ | 3,190 |
| Gallery 11 fish burger with salmon katsu,<br>ratatouille and spicy mayonnaise<br>Gallery 11 フィッシュバーガー サーモンカツ<br>ラタトゥイユ スパイシーマヨネーズ                     | 2,970 |

HOME-MADE CRUNCHY PIZZA DOUBLE COOKED DOUGH

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pizza with prosciutto, figs, gorgonzola and cinnamon<br>プロシュート イチジク ゴルゴンゾーラ シナモン | 3,520 |
| Margherita 🌿<br>マルゲリータ                                                           | 2,420 |
| Marinara with anchovy, capers and oregano<br>マリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ               | 2,090 |

DESSERT

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gallery 11 cheesecake with strawberry and rhubarb compote 🌿<br>Gallery 11 チーズケーキ イチゴとルバーブのコンポート      | 1,430 |
| Vacherin with mango and passion fruit 🌿<br>マンゴーとパッションフルーツのヴァシュラン                                     | 1,320 |
| Peach baba au rhum<br>ピーチ ババ オ ラム                                                                    | 1,320 |
| Strawberry and chocolate lollipop<br>ストロベリーとチョコレートロリポップ                                              | 1,320 |
| Coffee and oreo lollipop<br>コーヒーとオレオロリポップ                                                            | 1,320 |
| Earl grey tea and lemon lollipop<br>アールグレイとレモンロリポップ                                                  | 1,320 |
| HITS Tiramisu<br>HITS ティラミス                                                                          | 1,320 |
| Ice cream selection 1scoop - Vanilla / Pistachio / Chocolate<br>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 | 660   |
| Sorbet selection 1scoop - Raspberry / Yuzu<br>ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子                                 | 660   |



All prices quoted are subject to 15% 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 15%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。