

10:30 - 21:30

APPETIZER

SEABREAM CARPACCIO WITH BURDOCK PANNA COTTA, BOTTARGA AND KUMQUAT 2,200
真鯛のカルパッチョ ゴボウのパンナコッタ カラスミ 金柑

 CAPRESE WITH JAPANESE PEAR, BLACK OLIVES AND HONEY 2,310
和梨とモッツアレラのカプレーゼ 黒オリーブ 蜂蜜


3 KINDS OF BRUSCHETTA 2,310
CHESTNUTS, PROSCIUTTO, AND PARMESAN, TOMATO AND OREGANO
MARINATED SARDINES WITH SALSA VERDE
栗とプロシュートとパルメザンチーズ / トマトとオレガノ / イワシのマリネ サルサベルデ

 VEGAN HOME-MADE SMOKED RICOTTA CHEESE WITH MUSHROOMS AND FIGS 2,310
ビーガンスモークリコッタチーズ モノコとイチジク

 MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE 2,200
モノコと林檎のサラダ 胡桃ペースト スモークリコッタチーズ

 PUMPKIN FLAN WITH GORGONZOLA, 12-MONTH AGED BALSAMIC VINEGAR AND AMARETTI 2,090
かぼちゃとゴルゴンゾーラのフラン 12年熟成バルサミコ ビスコッティ アマレット


 KALE AND BEANS TUSCANY RIBBOLLITA SOUP 1,980
ケールと豆のリボリータスープ


SALUMI HAM PLATTER WITH BRUSCHETTA, PORCHETTA, SALAMI 2,860
12-MONTH AGED SERRANO HAM, PANCETTA AND MORTADELLA
サルミプレート ブルスケッタ
熟成セラノハム, ボルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ

 BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES 990
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



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

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。

PASTA

	HOME-MADE TAGLIOLINI WITH SHAVED AUTUMN TRUFFLES 自家製タリオリーニ 黒トリュフ	6,160
	SPAGHETTINI WITH CREAMY SEA URCHIN AND LEMON スパゲッティーニ レモンと雲丹のクリームソース	3,410
	PAPPARDELLE WITH BOAR AND NAPOLI GENOVESE パッパルデッレ イノシシとナポリジェノベーゼのラグー	2,860
	TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND WHITE WINE タリアテッレ ポルチーニ 白ワイン	2,640
	MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE マファルディーネ ボロネーゼソース	2,420
	HOME-MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH SAGE BUTTER リコッタとほうれん草のラビオリ セージバター	2,420
	VEGAN CREAM SPAGHETTINI WITH DRIED TOMATOES, BRUSSELS SPROUTS, OLIVES AND CASHEW NUTS スパゲッティーニ ビーガンクリーム ドライトマト, 芽キャベツ, オリーブ, カシューナッツ	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
	MACCHERONCINI WITH RICOTTA AND WALNUT CRUMBLES マッケロンチーニ リコッタチーズとくるみクランブル	2,200

PIZZA

	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
	VEGAN MARGHERITA WITH HOME-MADE SMOKED RICOTTA CHEESE ビーガンマルゲリータ スモークリコッタチーズ	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



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

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。

MAIN

120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES, AND GREEN PEPPER SAUCE 6,160
和牛サーロインのグリル 秋野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース

150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE 4,840
オーストラリア産牛サーロイン 秋野菜 ローストポテト トリュフソース

 RED WINE BRAISED LAMB SHOULDER WITH ROOT VEGETABLES AND TRUFFLE MASH POTATO 4,180
ラムショルダーの赤ワイン煮込み 根菜のロースト トリュフ風味のマッシュポテト

 PORK BELLY WITH CHESTNUTS, RED CABBAGE, AND HORSERADISH 4,180
豚バラのロースト 栗 ホースラディッシュ 赤キャベツのクーリ

SEASONAL SEAFOOD AND VEGETABLES FRITTO MISTO WITH PUMPKIN AND BAGNA CAUDA 4,180
季節の魚介と野菜のフリットミスト かぼちゃ バーニャカウダ

150GR CHICKEN THIGH WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 3,740
鶏モモのグリル 秋野菜 ローストポテト サンブーカソース

GRILLED SALMON WITH CAULIFLOWER AND SALSA VERDE 3,520
サーモンのグリル カリフラワー サルサヴェルデ

  VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM 3,300
ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム

SIDE

 TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO 1,320
トリュフとチーズのマッシュポテト

 GARDEN MIXED SALAD 1,320
ミックスサラダ

 PEPPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS 1,320
ブロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

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。

DESSERT

	GALLERY 11 CHEESECAKE GALLERY 11 チーズケーキ	1,430
		
	HITS TIRAMISU HITSティラミス	1,320



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

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。

21:30 - 6:30

APPETIZER

-  KALE AND BEAN TUSCANY RIBBOLLITA SOUP 1,980
ケールと豆のリボリータスープ

- SALUMI HAM PLATTER WITH BRUSCHETTA, PORCHETTA, SALAMI 2,860
12-MONTH AGED SERRANO HAM, , PANCETTA, MORTADELLA
サルミプレート ブルスケッタ
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
-  HOME-MADE BREAD AND OLIVE OIL 3PC OF HOME-MADE FOCACCIA AND MULTI-GRAIN BREAD 990
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
-  TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRIES 1,320
トリュフとチーズのフレンチフライ

BURGERS ALL SERVED WITH GREEN SALAD

- WAGYU HOME BURGER, ONION RINGS, BACON JAM AND CHEDDAR CHEESE 3,630
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

PASTA

- MACCHERONCINI WITH BOLOGNESE SAUCE 2,420
マッケロンチーニ ボロネーゼソース



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

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。

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

MAIN

120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES, AND GREEN PEPPER SAUCE 6,160
和牛サーロインのグリル 秋野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース

150GR CHICKEN THIGH WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES, AND SAMBUCA SAUCE 3,740
鶏モモのグリル 秋野菜 ローストポテト サンブーカソース

DESSERT

 GALLERY 11 CHEESECAKE 1,430
GALLERY 11 チーズケーキ

HITS TIRAMISU 1,320
HITSティラミス



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

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。