

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
ビーガンズモークリコッタチーズ キノコとイチジク

 MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE 2,200
キノコと林檍のサラダ 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 ブルスケットタ
熟成セラノハム, ポルケッタ, 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
	VEGAN NOUGAT AND DRY FRUIT SEMIFREDDO WITH COFFEE CREAM ビーガンヌガーとドライフルーツのセミフレッド コーヒークリーム	1,430
	FIG BABA WITH ALMOND ICE CREAM イチジクのパバとアーモンドアイス	1,320
	ICE CREAM SELECTION 1 SCOOP - VANILLA / PISTACHIO / CHOCOLATE / MATCHA 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 / 抹茶	660
	SORBET SELECTION 1 SCOOP - RASPBERRY / YUZU ソルベセレクション - ラズベリー / 柚子	660



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。

AUTUMN COURSE MENU

2 COURSE	APPETIZER PASTA	3,740
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

CHOICE OF APPETIZER

2 KINDS OF BRUSCHETTA
CHESTNUTS, PROSCIUTTO, PARMESAN
TOMATO AND OREGANO

2種のブルスケッタ
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



PUMPKIN FLAN WITH GORGONZOLA
12-MONTH AGED BALSAMIC VINEGAR AND AMARETTI

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



MUSHROOMS APPLE SALAD
WITH WALNUTS AND SMOKED RICOTTA CHEESE

キノコと林檍のサラダ 胡桃ペースト スモークリコッタチーズ

SEABREAM CARPACCIO WITH BURDOCK PANNA COTTA
BOTTARGA AND KUMQUANT

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

CHOICE OF PASTA

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



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のクランブル



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



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

CHOICE OF MAIN



GRILLED SALMON
WITH CAULIFLOWER AND SALSA VERDE

サーモンのグリル
カリフラワー サルサヴェルデ



PORK BELLY WITH CHESTNUTS
RED CABBAGE AND HORSERADISH

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



VEGAN ROASTED VEGETABLES
WITH HORSERADISH CREAM

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

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH TRUFFLE SAUCE

オーストラリア産牛サーロイン トリュフソース
+1,200

CHOICE OF DESSERT



HITS TIRAMISU
HITSティラミス

FIG BABA AU RHUM WITH ALMOND ICE CREAM

イチジクのババ オ ラムとアーモンドアイス



GALLERY 11 CHEESECAKE
GALLERY 11 チーズケーキ

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea

コーヒー or 紅茶



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。