

INTRODUCING OUR CHEFS



We present our Napoli-born Executive Chef, Davide Di Dio and Brittany-born Pastry Chef, Laurent Poilvet.

Together with a team of skilled chefs who celebrate the finest local ingredients, our cooking is inspired by the origins of Italian cuisine and a passion for Renaissance gastronomy where tradition, artistry, and technique come together.

This gallery-like restaurant with art and music flowing through the space, creates a dining experience that interweaves the ever-changing culture of Shibuya with the heritage of Italian culinary origins.

Flavors that could only be born here.

Scenes that could only be curated here.

Each revealed, plate after plate.

ナポリ出身のエグゼクティブシェフ、ダヴィデ・ディ・ディオと
ブルターニュ出身のパティシエ、ローラン・ポワレをご紹介します。

最高の地元食材を称える熟練チームと共に、当店の料理はイタリア料理の起源と、伝統・芸術性・技術が融合したルネサンス美食への情熱にインスパイアされています。

アートと音楽が空間に流れるギャラリーのようなレストランで、常に変化する渋谷の文化とイタリア料理のルーツが織りなす食体験を創出します。

ここでしか生まれない味わい。

ここでしか演出できない情景。

一皿ごとに、そのすべてが明らかになる。

SPRING 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

DAVIDE'S PIZZA GENOVESE PIE
WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES
ダビデのピザ ジェノベーゼパイ
ズッキーニ ドライトマト



VENETIAN STYLE WHITE AND GREEN ASPARAGUS
WITH EGGS AND CHEESE
ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガス
のヴェネツィア風オランダーズソース

SEA BREAM CARPACCIO
WITH STRAWBERRY AND TOMATO
真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト
+330

CHOICE OF PASTA



SPAGHETTINI WITH BASIL PESTO,
CHERRY TOMATOES AND PARMESAN
スパゲッティーニ バジルペースト
チェリートマト パルメザン

TAGLIOLINI WITH JAPANESE NANO HANA
AND FIREFLY SQUID
タリオリーニ 菜の花 ホタルイカ

MILANESE STYLE HOME-MADE RAVIOLI
WITH BEEF AND GREEN PEAS
ミラノ風 自家製ラビオリ 牛肉 グリーンピース
+330

CHOICE OF MAIN

CHARCOALED YELLOWTAIL
WITH CABBAGE AND ANCHOVY
ブリのグリル キャベツとアンチョビソース

ROASTED DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE
鴨胸肉のロースト オレンジソース

80GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN
WITH SPRING VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE
オーストラリア産牛サーロイン
春野菜 ローストポテト トリュフソース
+880

CHOICE OF DESSERT

TORTA BLACK FOREST CHERRY
ブラックフォレストチェリー
のチョコレートタルト

APRICOT AND PISTACHIO TART
ピスタチオとアプリコットのタルト



STRAWBERRY AND SAKURA TART
イチゴと桜のタルト

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶



Vegetarian



Vegan



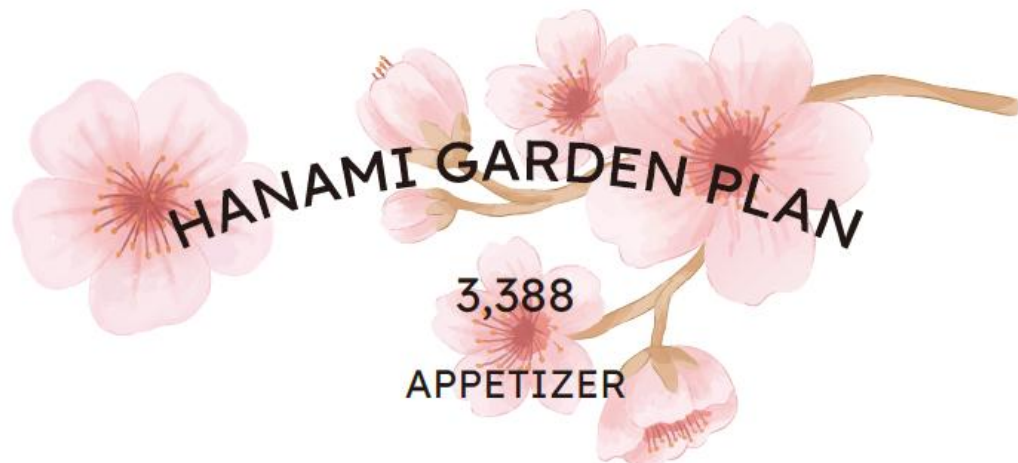
Gluten free



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。



HANAMI GARDEN PLAN

3,388

APPETIZER



GARDEN MIXED SALAD

ガーデンミックスサラダ

CHOICE OF PIZZA



MARGHERITA

マルゲリータ



WHITE PIZZA WITH CHEESE, ASPARAGUS, SAKURA AND BOTTARGA

アスパラガスと桜のフロマージュピザ チーズ からすみ

DESSERT



STRAWBERRY AND SAKURA TART

イチゴと桜のタルト



Vegetarian



Vegan

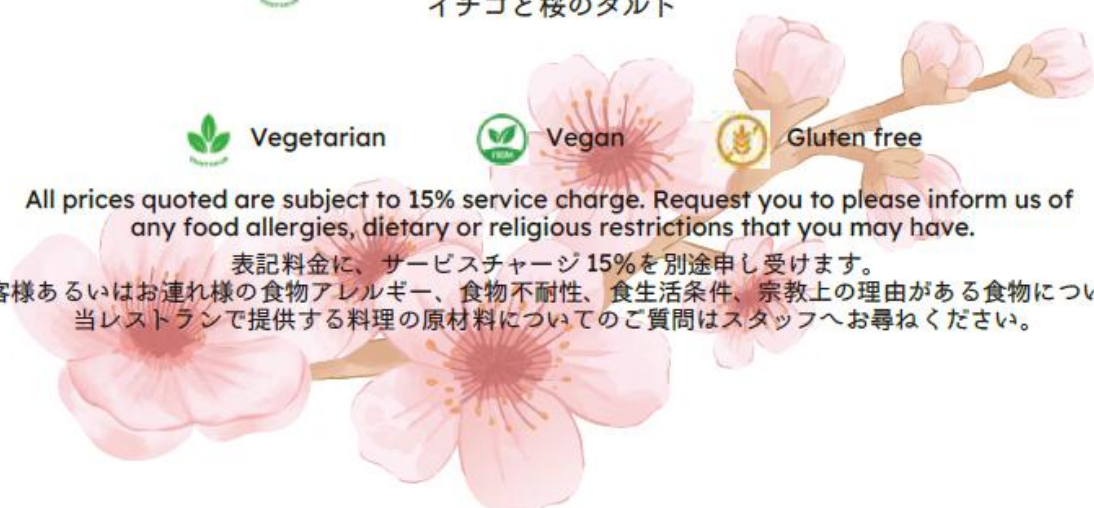


Gluten free

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

CHEF'S RECOMMENDATION

DAVIDE'S PIZZA GENOVESE PIE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES

ダビデのピザ ジェノベーゼパイ ズッキーニ ドライトマト



A traditional savory pie from Genova, inspired by Italian street food. Made with spring zucchini, salami, dried tomatoes, basil paste, and a slow-cooked mix of onion and garlic. The pie is finished with a light cheese cream and pickled raw zucchini on top, paired with fresh basil paste. Rich yet light, this dish highlights the fresh flavor of zucchini and their perfect balance with the other ingredients. The dough is made with Japanese flour. A casual, comforting dish that connects Italian street food culture with the lively streets of Shibuya.

ジェノヴァの伝統的なセイボリーパイを、イタリアのストリートフードに着想を得て表現しました。春野菜のズッキーニ、サラミ、ドライトマト、バジルペーストに、玉ねぎとにんにくをじっくりと火入れしたミックスを使用。仕上げに軽やかなチーズクリームをのせ、マリネした生のズッキーニとフレッシュなバジルペーストを添えています。コクがありながらも軽やかな味わいで、ズッキーニの瑞々しい風味と他の食材との絶妙なバランスが際立つ一品です。生地には国産小麦粉を使用しています。イタリアのストリートフード文化と、活気あふれる渋谷の街をつなぐ、カジュアルで心地よい料理です。

SEA BREAM CARPACCIO WITH STRAWBERRY AND TOMATO

真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト



A classic Italian appetizer presented in the Gallery 11 style. The sea bream fillet is marinated with salt and sugar for five hours to achieve a smooth, tender texture. The carpaccio is finished with Maldon salt imported from England for a light crispness and popping sensation, and bottarga for added depth. A fresh strawberry on the side adds a fruity sweetness that pairs well with the fish and the salt, completing the balance of the dish.

クラシックなイタリア前菜を、Gallery 11 スタイルで仕上げた一皿です。真鯛のフィレを塩と砂糖で5時間マリネし、なめらかなやわらかな食感に整えています。仕上げには、イギリス産のマルドンシーソルトを振りかけ、軽い歯ざわりと弾けるような食感を加え、さらにからすみで旨味を深めています。添えられたいちごがフルーティーな甘さをもたらし、魚の風味と塩のアクセントが調和され、全体のバランスを整えます。

APPETIZER

-  **DAVIDE'S PIZZA GENOVESE PIE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES** 2,178
ダビデのピザ ジェノベーゼパイ ズッキーニ ドライトマト
-  **SEA BREAM CARPACCIO WITH STRAWBERRY AND TOMATO** 2,287
真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト
-  **VENETIAN STYLE WHITE AND GREEN ASPARAGUS WITH EGGS AND CHEESE** 2,310
ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスのヴェネツィア風オランダーズソース
-  **SEASONAL SALAD WITH ARTICHOKES, APRICOT, PECORINO AND CRACKED PEPPER** 2,310
季節のサラダ アーティーチョーク アプリコット ペコリーノチーズ 黒胡椒
-  **HARVEST POTTAGE WITH BROAD BEANS, GREEN PEAS AND EGGS FRITTATA** 2,178
ハーベストポタージュ そら豆 グリーンピース フリッタータ
-  **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

CHEF'S RECOMMENDATION

MILANESE STYLE HOME-MADE RAVIOLI WITH BEEF AND GREEN PEAS

ミラノ風自家製ラビオリ 牛肉 グリーンピース



A classic dish from Milan, where fatty beef brisket which was once an affordable cut is slow-cooked in butter, sage, onion, and wine until tender and rich. The fresh peas adding seasonality while a gremolada of lemon zest, garlic, and parsley provides a bright, zesty lift to balance the richness. The green pasta, made from semola and beans, offers earthy, comforting notes.

ミラノのクラシックな一皿。かつては手頃な価格の部位とされていた脂ののった牛ブリスケットを、バター、セージ、玉ねぎ、ワインとともにじっくり煮込み、柔らかく奥深いコクを引き出しています。旬のフレッシュなグリーンピースが季節感を添え、レモンゼスト、にんにく、パセリで作るグレモラータが、豊かな味わいに爽やかでモレのあるアクセントを与えます。セモリナ粉と豆を使ったグリーンパスタは、素朴で心安らぐ風味をもたらします。

SPAGHETTINI WITH BASIL PESTO, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN

スパゲッティーニ バジルペースト チェリートマト パルメザン






Originating from Genova, pesto takes its name from pestare, meaning “to crush,” reflecting its traditional preparation. Basil thrives in the Ligurian climate, making it a defining ingredient of the region. This dish highlights the classic combination of basil, garlic, Parmesan, pine nuts, extra virgin olive oil, and black pepper, creating a rich and aromatic paste. It is paired with oven-dried cherry tomato confit for natural sweetness and finished with 24-month aged Parmesan. Fresh, fragrant, and balanced, this dish captures the essence of Ligurian cuisine and is especially suited to the warmer spring and summer months.

ジェノヴァ発祥のペストは、「すり潰す」を意味する pestare に由来し、伝統的な製法をその名に表しています。リグーリアの気候はバジルの栽培に適しており、バジルはこの地域を象徴する食材のひとつです。本料理では、バジル、にんにく、パルミジャーノ、松の実、エクストラヴァージンオリーブオイル、ブラックペッパーというクラシックな組み合わせを用い、コクと香り豊かなペーストに仕上げています。自然な甘みを引き出したオーブンドライのチェリートマトコンフィを合わせ、24か月熟成のパルミジャーノで仕上げました。フレッシュで芳醇、バランスの取れた味わいがリグーリア料理の本質を表現し、特に春から夏の暖かな季節にふさわしい一皿です。

PASTA

	HOME-MADE TONNARELLI ALLA CARBONARA 自家製トンナレリ カルボナーラ	2,420
	MILANESE STYLE HOME-MADE RAVIOLI WITH BEEF AND GREEN PEAS ミラノ風自家製ラビオリ 牛肉 グリーンピース	3,410
	TAGLIOLINI WITH JAPANESE NANOHANA AND FIREFLY SQUID タリオリーニ 菜の花 ホタルイカ	2,420
	SPAGHETTINI WITH BASIL PESTO, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN スパゲッティーニ バジルペスト チェリートマト パルメザン	2,420
	VEGAN CREAMY SPAGHETTINI WITH DRIED TOMATOES, CABBAGE AND OLIVES ビーガンクリーミースパゲッティーニ ドライトマト 芽キャベツ オリーブ	2,420
	GREEN TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE グリーンタリアテッレ ボロネーゼソース	2,420

PIZZA

	WHITE PIZZA WITH CHEESE, ASPARAGUS, SAKURA AND BOTTARGA アスパラガスと桜のフロマージュピザ チーズ からすみ	2,750
	MARGHERITA マルゲリータ	2,420
	MARINARA WITH CAPERS, OREGANO AND CHERRY TOMATO マリナーラ ケッパー オレガノ チェリートマト	2,287



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

CHEF'S RECOMMENDATION

ROASTED DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE AND PINK PEPPER

鴨胸肉のロースト オレンジソース ピンクペッパー



This dish comes from Italy's Renaissance period and reflects a mix of Italian and French cuisine. It is served with white polenta, a seasonal ingredient, and garnished with fresh orange to add a bright, tangy flavor. The duck sauce is slowly reduced, and the orange juice is reduced separately. Both are then combined to create a rich sauce with a fresh citrus taste. The deep duck flavor paired with orange creates a light, spring-like balance

この料理はイタリア・ルネサンス期に由来し、イタリア料理とフランス料理の融合を反映しています。白いポレンタと旬の食材を添え、フレッシュなオレンジで彩りと爽やかな酸味を加えています。鴨肉のソースはゆっくりと煮詰め、別で煮つめたオレンジジュースの両者を合わせてコクがありながらも爽やかなシトラスの風味を持つソースに仕上げます。鴨肉の深い旨味とオレンジの組み合わせが、軽やかで春らしい味わいのバランスを生み出しています。

CHARCOALED YELLOWTAIL WITH CABBAGE AND ANCHOVY

ブリのグリル キャベツとアンチョビソース






This seasonal dish features yellowtail with Brussels sprouts and anchovy. In the past, before money was commonly used, anchovies were traded in Piemonte as a form of currency. Although Piemonte is not near the sea, anchovies remain an important ingredient in many local dishes. Yellowtail (buri) is a very popular fish in Japan and is often enjoyed roasted. We source the highest quality yellowtail while it is in season, allowing us to serve it at its best. This dish introduces the clean, rich flavor of buri to guests who may be trying it for the first time. The dish is finished with bagna càuda, a warm anchovy-based sauce from Piemonte, which pairs naturally with the yellowtail and seasonal vegetables.

旬の一皿として、ブリに芽キャベツとアンチョビを合わせました。かつて貨幣が一般的でなかった時代、ピエモンテではアンチョビが通貨の代わりとして取引されていた歴史があります。海から離れた土地でありながら、アンチョビは今もなお多くの郷土料理に欠かせない重要な食材です。ブリは日本で非常に親しまれている魚で、特に焼き料理として楽しまれてきました。本料理では、旬の時期に最高品質のブリを厳選し、その魅力を最大限に引き出しています。初めてブリを味わう方にも、その澄んだコクのある旨味を楽しんでいただける一皿です。仕上げには、ピエモンテ地方の温かいアンチョビソース「バーニャ・カウダ」を添え、ブリと旬の野菜との自然な相性を表現しています。

MAIN

 ROASTED DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE AND PINK PEPPER 鴨胸肉のロースト オレンジソース ピンクペッパー	4,180
 CHARCOALED YELLOWTAIL WITH CABBAGE AND ANCHOVY 鰯のグリル キャベツとアンチョビソース	3,520
120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH SPRING VEGETABLES, POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE 和牛サーロインのグリル 春野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース	6,160
150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH SPRING VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE オーストラリア産牛サーロイン 春野菜 ローストポテト トリュフソース	4,840
 ROASTED SPRING VEGETABLES WITH VEGAN HORSERADISH SAUCE 春野菜のロースト ビーガンホースラディッシュソース	3,267
150GR CHICKEN THIGH WITH SPRING VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 鶏モモのグリル 春野菜 ローストポテト サンブーカソース	3,740

SIDE

 TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRIES トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320
 GARDEN MIXED SALAD ミックスサラダ	1,320
 PEPPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS ブロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド	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。

CHEF'S RECOMMENDATION

STRAWBERRY AND SAKURA TART

イチゴと桜のタルト



This spring seasonal tarte is inspired by Japan's cherry blossom season. It features a sakura-infused pastry base filled with smooth strawberry cream. Fresh strawberries are placed on top, along with sakura whipped cream. The sakura flavor is subtle and gentle, giving a light floral note without overpowering the strawberries. Japanese strawberries are at their peak during spring, bringing natural sweetness and balanced acidity to the dessert. The combination of seasonal strawberries and sakura connects the dish to Japan's festive hanami period. Light in texture and balanced between sweet and tangy, this tarte offers a clean finish and a touch of Japanese springtime in every bite.

この春限定のタルトは、日本の桜の季節に着想を得た一品です。桜を練り込んだパイ生地、なめらかなストロベリークリームを詰め、フレッシュないちごと桜風味のホイップクリームを重ねています。桜の風味は控えめでやさしく、いちごの味わいを引き立てるほのかなフローラルノートを添えます。春に旬を迎える国産いちごは、自然な甘みと程よい酸味をもたらし、デザート全体のバランスを整えます。旬のいちごと桜の組み合わせは、日本の華やかな花見の季節を感じさせます。軽やかな口当たりで、甘さと酸味の調和が取れたこのタルトは、ひと口ごとに日本の春の訪れを感じさせる仕上がりです。

TORTA BLACK FOREST CHERRY

ブラックフォレストチェリーのチョコレートトルタ



Torta Black Forest Cherry is a moist chocolate cake made with layers of chocolate sponge soaked in cherry syrup, filled with whipped cream and sweet black cherries. Rich yet balanced, it combines deep cocoa flavor with the freshness of cherry and light cream. Originally from Germany, the Black Forest cake (Schwarzwälder Kirschtorte) is also well known in France and across Europe as a classic chocolate dessert. The name comes from the Black Forest region of Germany. Its traditional colors dark chocolate, white cream, and red cherries are said to reflect the region's landscape and traditional attire. The cherry element creates a natural link to Japan, where cherry blossoms symbolize the spring season. The red tones of the cherries and the floral connection evoke sakura, making it especially meaningful during this time of year.

トルタ・ブラックフォレスト・チェリーは、チョコレートスポンジにチェリーシロップをたっぷり染み込ませ、ホイップクリームと甘いダークチェリーを重ねた、しっとりとしたチョコレートケーキです。濃厚なカカオの風味と、チェリーの爽やかさ、軽やかなクリームが調和した、リッチでありながらバランスの取れた味わいが特徴です。もともとはドイツ発祥のケーキで、正式名称は「シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ」。フランスをはじめヨーロッパ各地でもクラシックなチョコレートデザートとして広く知られています。その名はドイツのブラックフォレスト地方に由来し、ダークチョコレート、白いクリーム、赤いチェリーという伝統的な色合いは、地域の風景や民族衣装を表しているといわれています。

DESSERT

LIMONCELLO BABA リモンチェッロ ババ	1,320
APRICOT AND PISTACHIO TART ピスタチオとアプリコットのタルト	1,320
 STRAWBERRY AND SAKURA TART イチゴと桜のタルト	1,416
 TORTA BLACK FOREST CHERRY ブラックフォレストチェリーのチョコレートトルタ	1,416
ORANGE CHEESECAKE オレンジチーズケーキ	1,573



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 イチジクのバ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。