

Teatime

Food Allergy Response Policy 食物アレルギー対応ポリシー

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1–3 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment,
we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used
and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

Information

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、

8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8 品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8 品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～3の内容をご承知のうえ、お客さまご自身のご判断でご利用くださいますようお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）に基づいてご案内しております。
3. お客さまへ安全な料理・飲み物のご提供が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

ご案内

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。



Vegetarian & Vegan Friendly
ベジタリアン・ヴィーガン対応



These dishes incorporate environmentally conscious practices.
規格外食材の活用など、環境に配慮したメニューです。

A la carte Truffle menu

Pizza Truffle Bismarck
トリュフのビスマルク

¥5,300

Tagliatelle with Truffle and Spinach, Cream Sauce
トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ

¥5,000

Ravioli with Porcini Mushrooms and Truffle Oil
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

¥3,800

Risotto with Truffle, Bacon and Mushroom
トリュフとベーコンとマッシュルームのリゾット

¥5,000



Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ

¥2,100

A la carte

【Appetizer】

Smoked Salmon with Cream Cheese and Salad
サーモンの自家製スモーク クリームチーズとサラダ添え

¥3,800

【Salad】



Vegetable Garden Salad
Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)
ベジタブルガーデンサラダ
ドレッシング (シェリービネガー(v)/ レモンオリーブ(v)/ ベジタブル(v)/ 柚子)

¥1,800

【Soup】

Soup of the Day
本日のスープ

¥1,550

【Pasta】

Tagliatelle with Beef Bolognese with Mozzarella Cheese
牛肉ボロネーゼのタリアテッレ モッツアレラチーズ添え

¥3,000



Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro
Using sustainably sourced non-standard tomatoes from Yatsushiro, Kumamoto.
濃厚なウニクリームと熊本県八代産トマトのリングイネ
熊本県八代産規格外トマトを使用。

¥3,800



Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms
アラビアータ風スパゲッティ きのこと入り

¥3,000

【Sandwich】



Foiegras Sandwich フォアグラサンド

¥6,380

This legendary dish from the Showa era was once served to esteemed guests from Japan and abroad at the prestigious Akasaka Prince Hotel, a place that captured the admiration of many. With its rich flavor and deep aroma, this dish received high praise from diners and became a beloved taste that left a lasting impression. This timeless creation brings the elegance and splendor of that era into the present day.

昭和の時代、国内外の賓客を迎え、多くの人々の憧れを集めた赤坂プリンスホテルの伝説的な一品。

深みのある味わいと香りは、一度食べたら忘れられないと評され、長く愛されてきました。

当時の華やぎを、現代に伝える一皿です。□

Clubhouse Sandwich with French Fries

¥3,300

Bacon, Chicken, Egg, Tomato, Lettuce, Mustard included.

クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

ベーコン・チキン・玉子・トマト・レタス・マスタードを使用。

Japanese Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries

¥10,000

Mustard included.

和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え

マスタードを使用。

【Burger】

Gallery's Kobe Beef Burger with Truffle-Flavored French Fries

¥8,800

200g Beef Patty, Lettuce, Tomato, Gruyère Cheese, and Onion Sauce included.

神戸ビーフギャラリーバーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

パテ200g・レタス・トマト・グリュイエールチーズ・オニオンソースを使用。



Vegarden Burger with French fries

¥3,800

ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え

A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo charcoal buns.

A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.

竹炭のバンズにオニオン、キャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸などを練り込んだ焼き豆腐のパティを挟みました。チーズの代わりに大豆由来の食材を使用し、野菜と共に甘めのソースを添えた100%植物由来のハンバーガーです。

【Pizza】

Pizza Margherita
マルゲリータ

¥3,200

Pizza Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ

¥3,800



Pizza Marinara
マリナーラ

¥3,000

【Seafood】

Seasonal Fresh Fish Dish
各地の漁港より本日の魚料理

¥4,200

【Meat】

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables

¥8,000

Please choose a sauce from the options below.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル（150g）温野菜と共に
ソースを下記よりお選びください。

ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

【Other】



Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ

¥2,100

Breads
パン

¥500

【Dessert】



Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina

バスクチーズケーキ from ホテル マリア クリスティーナ

Please enjoy an authentic taste of Hotel Maria Cristina, The Luxury Collection,
located in the gourmet town of San Sebastian in Basque region, Spain
スペイン・バスク地方の美食の街、サンセバスチャンに佇む
〈ホテル マリア クリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル〉監修の
本場の味をお楽しみください。



¥2,500

Tiramisu Affogato Style

ティラミス アフォガートスタイル

¥2,500

Mont Blanc Mini Parfait

モンブランミニパルフェ

¥2,400



Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango)

ヴィーガン プティフール(ライム・カシス・マンゴー)

¥1,500

Gelato of the Day

本日のジェラート

¥1,500



Assorted Fruits

フルーツ盛り合わせ

¥3,000