

Teatime

Food Allergy Policy 食物アレルギー対応ポリシー

We can accommodate eight allergens in the food and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance.

In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight.

Please read points 1-4 below and use your own judgment when dining with us.

1. Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish's ingredients may be present in trace amounts.
2. Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan's Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
3. If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
4. Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.

当施設で提供する飲食物の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様は、事前にお申し出ください。

お客様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1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルギーが混入する場合がございます。
2. 当施設で提供する飲食物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）を基にご案内いたします。尚、食品表示法に則り、提供する酒類についてはご案内の対象外としております。
3. 当施設で対応が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。
4. 一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。



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