

尊敬的顾客：

## 《关于食物过敏应对政策》

感谢您一直以来的支持与厚爱。

为了让有食物过敏的顾客能够安心用餐，本餐厅制定了以下《食物过敏应对政策》。

- 本餐厅在午餐、晚餐和派对菜单的烹饪过程中，会使用相同的烹饪器具和油品处理以下食材：“8种特定原材料”及“20种相当于特定原材料的食材”。  
关于食物过敏对应菜单，如果您在预约时提出要求，我们将尽量满足您的需求。  
然而，由于烹调过程会使用同一厨房及相同的烹饪器具，我们无法完全去除所有过敏原，敬请谅解。  
(存在微量混入的可能性)
- 原材料中可能含有的过敏原成分，如高汤、提取物、辅料和调味料等，我们无法完全去除这些过敏原，此外，由于与其他餐点在同一厨房内烹调，可能存在微量混入的风险，因此我们无法保证能完全去除所有过敏原。
- 若顾客有食物过敏，请务必在预约时告知我们。如果预约距离用餐日期不足7天，我们可能无法提供相关服务，敬请谅解。  
另外，食材的变更将由本餐厅自行决定。  
※如上所述，我们无法完全去除过敏原，敬请谅解。
- 因对应过敏原需要调整餐点内容，可能会产生额外费用。  
此外，菜单品项可能因食材使用的限制而减少，敬请谅解。
- 如在到店当天提出过敏原应对的要求，我们将无法提供相应服务。请在预约时确认以上事项，并由顾客自行作最终判断。
- 若过敏症状较为严重，为保障顾客安全，我们可能不得不拒绝提供服务，敬请谅解。
- 在决定使用我们的餐饮服务前，请您根据自身的身体状况和主治医生的建议做出判断。