

お客様各位

『食物アレルギー対応ポリシーについて』

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当レストランでは、食物アレルギーをお持ちのお客様に、安全にお食事をお楽しみいただけるよう、下記に記載のとおり「食物アレルギー対応ポリシー」を定めております。

- 当レストランでは、ランチ、ディナー、パーティの提供メニューの調理行程において、『アレルギー特定原材料 8 品目』及び『特定原材料に準ずるもの 20 品目』と同一の調理器具、油等を使用して調理いたしております。
アレルギー対応メニューにつきましては、ご予約時にお申し出いただいた場合、可能な限り対応いたしますが、同一空間の調理場・同一の調理器具を使用するという施設の性質上、アレルゲンを全て除去することが出来ないため、完全なアレルギー対応食を作ることは不可能であることを予めご了承下さいませ。
(微量混入コンタミネーション)
- 原材料に含まれるアレルゲンは出汁・エキス・つなぎ・調味料などに含まれている場合もあり、完全に取り除くことが出来ず、他のメニューと同一空間での調理のため微量混入の可能性もあり、完全なアレルギー対応を保証するものではございません。
- 食物アレルギーのお申し込みは、ご予約の際に承ります。なお、ご利用日 7 日前を過ぎている場合は、対応できかねる場合がございます、予めご了承下さいませ。
また、変更の食材は当施設おまかせの内容となります。
※記載の通り完全にアレルゲンを除去する事は出来ませんので予めご了承下さいませ。
- アレルギー対応のため、お食事内容を変更する場合、追加代金が発生する場合がございます。
また、指定食材により、献立の品数が減る場合がございます。予めご了承下さいませ。
- 当日、ご到着後のお申し出には、対応できかねます。ご予約に際しまして、上記事項をご確認いただきまして、お客様自身による最終的なご判断をお願い申し上げます。
- 症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむをえずお断りさせていただく場合がありますので、予めご了承下さいませ。
- ご利用にあたってはお客様ご自身の体調や主治医とご相談の上、ご判断をくださいますようお願い申し上げます。