

食物アレルギーをお持ちのお客様にも楽しんでご利用頂けるよう、出来る限りの対応に取り組んでおります。

事前打ち合わせの際、お申し出下さい。ご要望を伺い、対応させていただきます。

アレルゲンについて

【アレルゲン特定原材料7品目】

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

【アレルゲン特定原材料に準ずる21品目】

魚介類:あわび、いか、いくら、さけ、さば

肉類:牛肉、鶏肉、豚肉

果物類:オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご

その他:ゼラチン、くるみ、カシューナッツ、アーモンド、ゴマ、大豆、まつたけ、やまいも

※令和4年5月現在では上記の28品目であり、これらの品目については、
今後もアレルギーの実態調査の報告に基づいて見直しが行われ、順次変更します。

食物アレルギー対応のご留意事項

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本としております。次の事項について予めご了承ください。

- 弊社の提供するアレルギー対応メニューは、仕入れ先(製造元)からのアレルゲンの情報に基づき、可能な限りアレルゲンの除去に努めます。
しかしながら、特定7品目は表示義務があるものの、21品目は表示推奨、それ以外の品目には表示義務もない事から、アレルゲンの完全な把握は困難となっております。
- 調理におきましても細心の注意を払っておりますが、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用しておらず、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。
当社の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを予めご了解ください。
- 上記のとおり、アレルゲン物質の完全な除去は困難である「低アレルゲン」であることをご理解いただき、食物アレルギー対応メニューのご注文に関するご判断をお願いします。

特に、深刻なアレルギー症状(複数のアレルゲン物質)をお持ちのお客様につきましては、お客様の安全を優先し、やむを得ずご利用をお断りさせていただく場合もございますので、ご了承くださいませよう、よろしくお願いたします。