

食物アレルギーをお持ちの方へ

※重要事項ですので、最後まで必ずご一読いただきご確認ください。

当館では、食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事をお楽しみ
いただけますよう、出来る限りの対応に取り組んでおります。

■食物アレルギー対応のご留意事項

1. 使用します食材につきましては、製造元及び業者等からの情報をもとに確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房で調理する為、また他のメニューと共通のものを使用する為、調理過程においてアレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。
3. 上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応のメニューではございませんので、
予めご留意くださいますようお願い申し上げます。また、お客様ご本人様にもご確認ください
お召し上がりいただけますようお願い致します
4. パーティメニュー、ご宴会場等、施設、営業形態の様々な制約上、完全な対応がより難しい事
をご理解ください。
5. ご予約の際に上記内容をご確認の上、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

**※食物アレルギーの感受性には個人差があります。
完全な除去食ではございません。**

「落花生」・「そば」・「エビ」・「カニ」等、単品で取り除く事は対応可能でございますが、
「小麦」・「大豆」・「乳」・「卵」などの“成分のアレルギー”は調味料、出汁などに含ま
れる事が多くありますので、鍋、調理器具全てを変更してもごくわずかな成分は完全に
取り除く事は出来ません。

事故防止(誤食及び配膳等の不備)及び円滑な料理提供遂行の為、お身体が心配なお客様、及び
重度のお客様については、大変申し訳ございませんがお断りさせて頂く場合がございますので、
予めご了承ください。

「食物アレルギー」・「好き嫌い」

特定原材料7品目・表示推奨20品目・その他の品目の対応表はこちら

「食物アレルギー」・「好き嫌い」
 特定原材料7品目・表示推奨20品目・その他の品目の対応表

○特定原材料7品目

品目	対応	
	食物アレルギー	好き嫌い
乳製品	×	○
卵	×	○
小麦	×	×
そば	○	○
落花生	○	○
えび	○	○
かに	○	○

○その他

品目	対応	
	食物アレルギー	好き嫌い
かつお	×	×
昆布	×	×
貝類	○	○
魚介類すべて	×	×
肉類すべて	×	○
野菜すべて	×	×
山菜すべて	×	×
魚卵すべて	×	○
米・もち米	×	×
調理にアルコール不使用	×	×
アニサキス	×	×
食物添加物	×	×
さば以外の青魚(生)	○	○
さば以外の青魚(加熱)	×	○
ベジタリアン	×	×

○表示推奨20品目

品目	対応	
	食物アレルギー	好き嫌い
あわび	○	○
いか	○	○
いくら	○	○
さけ	○	○
さば	○	○
牛肉	○	○
鶏肉	○	○
豚肉	○	○
大豆	×	×
くるみ	○	○
まつたけ	○	○
やまいも	○	○
ごま	○	○
カシューナッツ	○	○
キウイフルーツ	○	○
オレンジ	○	○
バナナ	○	○
りんご	○	○
もも	○	○
ゼラチン	○	○

⑨ 「好き嫌い」の対応について

大きな塊ではご提供致しませんが、
 小さな食材や出汁成分までの取り除きは
 できませんので、ご了承ください。