



## 会席料理 食物アレルギーの対応について

当レストランで調理に使用する食材は多岐に渡り、ほとんどのメニューを同一の厨房で調理しております。

調理器具を食材ごとに分けるなどの対応は行っておりませんので、加工・調理の過程において提供する食品に表示外のアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

対応としまして

- ・ 対象となる食品そのものを撤去、又は別の食材へ変更することのみ可能です。

※調味料等に含まれるもの(例:大豆や小麦粉など)は撤去が困難なため承れません。

- ・ アレルギーをお持ち方のみ、安全な食品(レトルト・冷凍など)・食器類の持ち込みが可能です。

