

アレルギー対応について

■ 食材アレルギーへの対応をご希望のお客様へ

食材アレルギー症状のある方は、予約の際、または事前（3 日前まで）に電話にて詳細をお知らせ下さいませ。

その場合、出来る限りアレルゲン除去に努めた料理をご提供致しますが様々な食材を同一厨房で調理しているため、アレルゲン除去を保証するものではありませんのでご了承ください。

アレルゲン除去が保証されないとお困りのお客様におかれましてはお客様の安全を第一に考え食事の提供をお断りすることがございます。

その場合、ご自身での食事の持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。食材アレルギー症状のある方の料理は、個別の準備を事前に行う必要がありますので当日のお申し出には対応しかねます。

■ 苦手食材への対応をご希望のお客様へ

お料理コースのうち、メインとなる食材（金目鯛、生の魚介類など）がお苦手な場合は可能な範囲でご対応致します。

事前（3 日前まで）に詳細をお知らせ下さいませ。

付け合わせ食材の変更や好き嫌い、また味付けのお好みについてはご対応致しかねます事をご了承下さいませ。

大幅な変更が必要な場合はお客様のご要望にお応えできないこともございます。

また、個別の準備を事前に行う必要がありますので当日のお申し出には対応 いたしかねます。

■ 朝食バイキングのアレルギー対応について

お料理名と一緒に特定原材料 7 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の使用について表示しております。

こちらは記載された特定原材料が、その料理に使用されていることを明記したものであり記載のない 特定原材料がその料理に含まれないことを保証するものではありません。

以上を踏まえ、アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様におかれましてはお客様ご自身にてご判断をいただきますようお願い申し上げます。