

当社グリルをご利用で食物アレルギーをお持ちのお客様は、
ご予約と同時に電話にてご連絡いただきますようお願いいたします。

(ご連絡は乗船日の1週間前までをお願いいたします。乗船日1週間前を過ぎた場合、ご対応できない場合がございます。)

なお、ご対応は「特定原材料」の8品目と「特定原材料に準ずるもの」20品目に限らせていただきます。
できる限りのご対応に取り組むよう努力いたしますが、下記諸理由により、**ご提供する料理は完全なアレルギー対応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いたします。

◇他のグリル・レストランメニューと同一の厨房で調理するため、

また食器類や調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため
調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

◇食材の保管場所は共有しております。

◇上記諸理由により、ご提供する料理はお客様にアレルギー症状が発症しないということを
保証するものではございません。

また事前にご連絡をいただいた場合でも、お客様の安全を優先し対応をお断りする場合がございますので、予めご了承くださいますようお願いいたします。

上記内容をご確認のうえ、お客様ご自身による最終的なご判断をお願いいたします。

If you have food allergies and plan to use our grill , please inform us by phone at the same time as making your reservation.

(Please be sure to inform us at least one week before the boarding date. If it is less than one week before the boarding date, we may not be able to respond to your request.)

Please note that we are limited to 8 items of "specified raw materials" and 20 items of "substances equivalent to specified raw materials."

Please note that we can handle up to 8 items of "specified raw materials" and 20 "substances equivalent to specified raw materials" as the request against allergens.

We will do our best to provide allergy-friendly menus in accordance with your request, but please note that the dishes we offer are not completely allergy-friendly due to the following reasons.

◇ Because it is cooked in the same kitchen as other grill/restaurant menus, and also because it uses the same tableware and cooking/cleaning equipment as other menus, there is a possibility that trace amounts of allergens may be mixed in during the cooking process.

◇ Ingredients will be stored in the same storage.

◇ Also, even if you inform us in advance, please understand that we may refuse to respond to an allergy-friendly menu in order for us to prioritize your safety.