

【グリルをご利用のお客様へ】アレルギー対応のご案内

グリルでのアレルギー対応は「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事がございますので、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。

[For customers planning to use the grill] Information regarding allergies

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 an allergy-friendly menus in order for us to prioritize your safety.