食物アレルギーに関する対応方針について

当店では、すべてのお客様に安心してお食事のひとときをお楽しみいただけるよう、食物アレルギーおよび特別食への対応に関して、できる限りの取り組みを行っております。
しかしながら、お客様の生命と安全に関わる重大な事故を防ぐため、また当店の調理・施設環境について正確にご理解いただくため、以下の通り対応方針を定めております。ご予約に際しましては、本方針をあらかじめご一読いただき、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

1.　食物アレルギー対応の基本的な考え方（微量混入について）

当店が提供するお料理は、完全にアレルゲンを除去した「完全アレルギー対応食」ではございません。

■ コンタミネーション（微量混入）について

　当店の厨房では、日常の調理作業において、特定原材料である「卵・乳・小麦・落花生（ピーナッツ）・えび・そば・かに・くるみ」を含む食材を取り扱っております。 一般メニューと同一の空間（厨房）で調理を行うため、食器、調理器具、洗浄器具、食用油などはすべて共通のものを使用しております。調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、空気中への飛散や調理過程において、意図せず微量のアレルゲン物質が料理に混入する可能性（コンタミネーション）がございます。

■ 原材料等の把握の限界

　アレルゲンは出汁、エキス、つなぎ、調味料などにも含まれている場合があり、これらを完全に排除することは困難です。 また、法律により表示義務が課されている「特定原材料8品目」に関する情報は可能な限り正確に把握するよう努めておりますが、表示義務のない「特定原材料に準ずるもの20品目」やその他の食材につきましては、仕入れ先からの正確な情報入手が困難な場合があり、アレルゲンの完全な把握・除去を保証するものではございません。

2.　アレルギー対応および特別食のご予約について

お客様に安全なお食事を提供するため、以下の予約・対応ルールを設けております。

■ 事前お申し出の期限

　食物アレルギーや特別食のご要望は**「1週間前のご予約最終確認時」**までにお申し出くださ

い。それ以降、および当日の急なお申し出に関しましては、仕込みや食材調達、調理管理の都合上、対応いたしかねます。

■ 特別食（グルテンフリー、ベジタリアン、生食抜き）のご案内

当店では、「グルテンフリー」「ベジタリアン」「生食抜き」のご要望に対し「特別食」としての代替料理をご用意・ご案内することが可能です。

■ 対応料金について

アレルギー対応に伴う追加料金は発生いたしません。なお、代替食材への変更により、全体のメニュー構成や品数が変更となる場合がございます。

3.　重度のアレルギーをお持ちのお客様へ

当店では、お客様の安全を第一に考えた食品衛生管理を徹底しております。

■ お持ち込みの制限

当店では食品衛生管理上の理由から、お客様自身でご用意された食品や市販のレトルトパウチ食品等のお持ち込みは、理由を問わず一切お断りしております。

■ ご予約をお断りする場合について

上記の通り、当店は同一厨房での共同調理という施設の性質上、アレルゲン物質の完全な除去を保証することができません。アレルギー症状が重篤（アナフィラキシーショック等の既往歴がある、あるいは微量混入でも重篤な症状を引き起こす危険性がある）な場合は、お客様の生命の安全を守るため、やむを得ずご予約をお断りさせていただく場合がございます。

4.　お客様による最終的なご判断のお願い

当店が提供する食物アレルギーおよび特別食への対応は、アレルゲンの完全な除去を保証するものではないことを重ねて通知申し上げます。 ご利用に際しましては、上記に記載された調理環境や対応の限界をご理解いただいた上で、お客様ご自身の体調、あるいは主治医とご相談の上、**お客様ご自身にて最終的なご利用のご判断**をいただきますようお願い申し上げます。