

食物アレルギー対応ポリシー

当施設で提供する飲食物の食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルゲンが混入する場合がございます。
2. 当施設で提供する飲食物のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。尚、食品表示法に則り、提供する酒類についてはご案内の対象外としております。
3. 当施設で対応が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。

Food Allergy Policy

We can accommodate eight allergens in the food and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance.

In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight.

Please read points 1–4 below and use your own judgment when dining with us.

1. Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish's ingredients may be present in trace amounts.
2. Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan's Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
3. If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
4. Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.