

## 食物アレルギーをお持ちの方へ

株式会社ブロスダイニングでは食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事を楽しんでいただけるように、できるかぎりの対応に取り組んでおります。一部メニューを、ご要望に応じて【アレルギー特定原材料 9 品目】および【アレルギー特定原材料に準ずる 20 品目】を使用しない「低アレルギーメニュー」に変更させていただきます。

【ご宴会】 事前打ち合わせの際、幹事様とお打ち合わせさせていただきます。

【レストラン】 事前のご予約時、およびご来店時のご注文の際、店舗スタッフにお申し出ください。

アレルギーについて

【アレルギー特定原材料 9 品目】

卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ、カシューナッツ

【アレルギー特定原材料に準ずる 20 品目】

魚介類：あわび、いか、いくら、さけ、さば

肉 類：牛肉、鶏肉、豚肉

果 物：オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、桃、リンゴ

その他：ゼラチン、大豆、やまいも、ピスタチオ、ごま、マカダミアナッツ、アーモンド

食物アレルギー対応のご留意事項

1. 使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、ほかのメニューと共通な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。
3. 上記事由により、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、あらかじめご留意ください。

4. 過去に食物アレルギーにより重篤な症状となった経験がある場合は、お客様の安全のため、やむを得ずお断りさせていただく場合がございますのであらかじめご了承ください。

5. ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願いいたします。