

翔峰 アレルギー対応について

翔峰では、食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事をお楽しみいただけますよう、できる限りの対応に取り組んでおりますが、ご予約に際しましては、下記内容をご確認ください。

アレルギーのお申し出は、ご予約の際にお願いいたします。なお、ご利用日 3 日前以降のご連絡の場合、対応できない場合がございますので予めご了承ください。使用食材につきましては、製造元からの情報により確認しております。

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『アレルゲン物質が微量に混入する可能性』がございます。

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』。予めご注意ください。症状が重篤な場合はお客様の安全を第一に考え、やむをえず食事の提供を控えさせていただく場合がございます。また、アレルギー対応のため献立を大幅に変更する場合、追加代金が発生する場合がございます。

(献立内のボリューム調整にてご対応いたします。)

ご予約に際して、上記内容をご確認の上、お客様による最終的ご判断をお願いいたします。

製造元へのアレルゲン物質の確認品目

【アレルゲン特定原材料 7 品目】

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

【アレルゲン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、もも、りんご

その他：ゼラチン、くるみ、大豆、まつたけ、やまいも、ごま、カシューナッツ

【食物アレルギーに関するお問い合わせ】

上記以外でご不安な点がございましたら、お問い合わせください。