

アレルギー食材・減塩食などお食事リクエストの対応について

お客様よりお食事につきまして「〇〇のアレルギーがあります」「減塩食・薄味でお願いします」「あまり食べられないので少量で良いものを」など、お食事についてのリクエストを時折いただきます。

弊社でできる対応について、下記の通りとなります。ご参照くださいませ。

1. 食材のアレルギーについて

お客様にお食事を楽しんでいただくために、出来る限りの除去対応をいたしたいと思っておりますが命に係わる重篤な症状の場合は、対応はいたしかねます。

例えば、調理器具を変えなければならない場合、調味料に含まれる食材の除去（麦や豆類など）などは対応できません。ご理解・ご協力をお願いいたします。

弊社の出汁はすべて「鯖節」を使用しております。出汁やエキスも不可な鯖アレルギー、青魚アレルギーの方は、事前に必ずご連絡くださいませ。

また幼児の卵アレルギー（つなぎも不可）の場合、普段どのようなお食事を召し上がっているか事前にお知らせいただければ幸いです。

2. 味付けの制限について

腎臓疾患などで味付けに制限のあるお客様は大変申し訳ございませんが、当館での変更は対応いたしかねます。お食事の際、ご自身で味を調整していただけるようお湯をご用意しております。（事前にお申し付けくださいませ）

また、減塩醤油などのご用意もいたしかねますので、ご自身でご持参いただければ幸いです。

3. 摂取カロリーや摂取栄養素について

この件に関しましては、お客様のご健康にかかわる最も重要な問題と受け止めております。そのため対応させていただくことは出来ません。ご了承くださいませ。

4. お食事の量について

「あまり食べられないので量より質で」とおっしゃるお客様がいらっしゃいますが、食べられる量については人それぞれと考えております。そのため少なめというリクエストには対応いたしかねますので、予めご了承くださいませ。