

● Allergies / Restrictions alimentaires ●

Nous ne proposons pas de menu végétarien/vegan.

Si vous êtes allergique à l'un des ingrédients ci-dessus, le chef Isao HŌRAI le remplacera par d'autres produits.

Si vous ne nous en informez pas **à l'avance**, il se peut que nous ne puissions pas répondre à votre demande.

Nous ferons tout notre possible pour vous satisfaire et vous remercions donc de votre coopération.

⚠ Toutefois, pour toute personne souffrant d'**allergies graves**, l'exclusion d'allergènes n'est **pas totalement exempte de traces**.

⚠ Notez que pour les menus dans lesquels de **nombreux changements** doivent être effectués, nous demanderons un **supplément de 20 euros**.

⚠ Toute allergie/intolérance **non signalée à l'avance**, implique un **supplément de 20 euros si vous souhaitez un remplacement**. Sinon, il sera simplement retiré.

Ci-dessous, la liste des aliments qui ne peuvent pas être exclus, ainsi que la liste des ingrédients qui peuvent être remplacés/retirés.

Voici la liste des aliments qui ne peuvent être exclus :

- **Sauce soja** : Notez qu'elle contient des traces de gluten. Malheureusement, pour les personnes coeliaques, notre restaurant ne sera pas adapté.
- **Gluten** : La farine de blé peut être remplacée par de la farine de riz ou de tapioca. Les sauces pour sushis ne peuvent être remplacées.
- **Saké cuit à la vapeur** : L'alcool utilisé est chauffé à un point d'ébullition de 78,3°C et s'envole sous forme de vapeur. L'alcool n'a pas d'effet enivrant, mais n'est pas complètement exclu.
- **Vinaigre**
- **Riz**
- **Poisson cru** : Pour les personnes enceintes, une alternative peut-être proposée avec un supplément de 20 euros au menu. Nous n'avons pas de menu végétarien/végétalien.

Liste non-exhaustive des aliments qui peuvent être remplacés/retirés :

- **Produits laitiers** : lait de vache, mascarpone, desserts...
- **Farine de blé** : principalement utilisé pour la friture TEMPURA
- **Oeufs de poule** : mayonnaise, dessert, omelette...
- **Oeufs de poisson** : caviar, poudre de poutargue
- **Mollusques** : encre, seiche
- **Crustacés** : Crevette, langoustine, homard, crabe...
- **Coquillages** : oursin, coquille saint-jacques
- **Poissons sans écailles, ni nageoires** : anguille, turbot...
- **Poissons bleus** : maquereau, sérieole
- **Graines de sésame, graines de sarrasin**
- **Fruits à coques**
- **Condiments** : wasabi, gingembre, ciboulette, poireaux, shiso, moutarde japonaise, piment au yuzu ...
- **Légumes, champignons**
- **Fruits**
- **Viande** : généralement, hormis pour le menu WA, nous n'avons pas de viande dans notre menu.