

● アレルギー・お食事制限について ●

当店ではベジタリアン・ヴィーガンメニューのご用意はございません。

下記の食材にアレルギーをお持ちの場合は、シェフ宝来が別の食材へ変更いたします。

事前にお知らせいただけない場合は、ご要望にお応えできない場合がございます。

お客様にご満足いただけるよう最善を尽くしてまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

▲ 重度のアレルギーをお持ちのお客様につきましては、アレルゲンを完全に排除できない場合がございます。

▲ 多くの食材変更を伴う場合は、1メニューにつき20ユーロの追加料金を頂戴いたします。

▲ 事前に申告のないアレルギー・食事制限につきましては、代替食材をご希望の場合、20ユーロの追加料金を頂戴いたします。代替をご希望されない場合は、該当食材を除いてご提供いたします。

以下に、変更・除外できない食材と、変更・除外が可能な食材の一覧を記載しております。

## 【除外できない食材】

- 醤油

グルテンを含みます。セリアック病（グルテン不耐症）をお持ちのお客様には対応できません。

- グルテン

小麦粉は米粉またはタピオカ粉へ変更可能です。ただし、寿司用のソースは変更できません。

- 加熱した日本酒

使用するアルコールは 78.3℃で加熱され蒸発します。酔う作用はありませんが、完全に除去されるわけではありません。

- 酢

- 米

- 生魚

妊娠中のお客様には、20ユーロの追加料金にて代替メニューをご提案できる場合がございます。

なお、ベジタリアン・ヴィーガンメニューのご用意はございません。

## 【変更・除外が可能な食材（一例）】

- 乳製品

牛乳、マスカルポーネ、デザート類 など

- 小麦粉

主に天ぷらに使用

- 鶏卵

マヨネーズ、デザート、卵焼き など

- 魚卵

キャビア、ポットルガパウダー など

- 軟体類

イカ、コウイカ など

- 甲殻類

海老、ラングスティーナ、オマール海老、蟹 など

- 貝類

ウニ、ホタテ など

- 鱗やヒレのない魚

うなぎ、ターボット（平目類） など

- 青魚

サバ、ヒラマサ など

- ゴマ、そばの実

- ナッツ類

- 薬味・香味野菜

わさび、生姜、万能ねぎ、ポワロー、紫蘇、和からし、柚子胡椒 など

- 野菜・きのこ類

- 果物

- 肉類

通常メニューには肉料理は含まれておりません。

※WA コースを除く。