

アレルギー対応について

いろむすびcafe
2020.3.1現在

いつもご利用ありがとうございます。

注意事項を必ずご一読いただき
お客様ご自身にご判断いただきますよう
お願いいたします

－注意事項－

●「季節の野菜のデリプレート」、お子さま用「キッズプレート」

完全日替わりでメニューにより【特定原材料(7品目)・特定原材料に準ずるもの(20品目)】を原材料として使用しております。

※特定原材料7品目:小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生

※特定原材料に準ずるもの20品目:あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

狭い調理場内で限られた人員で調理をおこなっているため、お客様からお申し出のあったアレルギー食材を除いてお料理をご提供するのが難しい状況です。ご事情に合わせてご提供できるのが望ましいのですが、対応できる状況になく大変申し訳ありません。

●お子さま用「おにぎりセット」

固定メニューで下記の食材を使用しています。

ごまを除去してお作りすることが可能です。ご希望の方はお申し出ください。同じ調理場内で上記27品目を使用した調理をおこなっており共通の調理器具を使用しているため、本来原材料に使用しない食材が接触混入する可能性があります。ご理解のほどお願いいたします。

【食材】胚芽米、ごま、塩orゆかり、わかめ、つゆ※備考参照

※備考①つゆの原材料:しょうゆ(本醸造)、たん白加水分解物、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、いわしぶし、むろあじぶし)、みりん、かつおぶしエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール(一部に小麦・さば・大豆を含む)

※備考②しょうゆには小麦が含まれますので調味料内に含まれる小麦も除去が望ましい場合にはご注文をご遠慮ください。

アレルギーをお持ちのお客様におかれましては、上記をご理解の上
当カフェをご利用いただけますようお願い申し上げます。