| 利用日 | ∃: : | 年 月 日 □和食 □洋食 予約代表者名: | | 料理名: | 対象 | 者名: | | |
|--|---------------|--|---|--------------|-------------|-----|---|-------------|
| ●食物アレルギーを起こす原因(食材・項目)の □ に ✓ (チェック) を入れてください | | | | 加熱 | 里 | 出汁 | | |
| | 豆 (加工品) | □大豆 □味噌 □醤油 □豆腐 □厚揚げ □豆乳 □湯葉 □きな粉 □上記以外の豆類 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | □少量 | | ■「好き嫌い」についてお伺いするものではな く「食物アレルギー」に関しお聞かせいただ | |
| | 麦 そば (穀物類) | □そば □小麦 □大麦 □トウモロコシ □片栗 □吉野葛 □上記以外の穀物 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | □少量 □つなぎ | | たくことをご了承ください。 ■対象のアレルギーをお持ちのお客様には代 | |
| | 木の実 | □全種類 □落花生 □カシューナッツ □ごま □胡桃 □アーモンド □松実 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | 替料理をご用意いたします。 | アレル |
| | 乳製品 | □全種類 □牛乳 □バター □チーズ □クリーム □ヨーグルト □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | □少量 | | ■食物アレルギー対応を含む様々なメニュー を同一の厨房で、共通の調理器具等を使用し 調理しており、そのため十分な洗浄はしてお | ギー会 |
| | 鶏卵 | □全種類 □全卵 □卵白 □卵黄 □鶏卵以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | □少量 □つなぎ | | りますが、微量のアレルゲン物質が混入する可能性があり、調理過程でのアレルギー物質 | 食材に |
| | 魚卵 | □全種類 □イクラ □キャビア □カラスミ □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | の二次的混入の可能性を全て防ぐことはできず、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、予めご留意くだ | 使用 |
| | 甲殻 軟体類 | □エビ □カニ □イカ □タコ □ウニ □ナマコ □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | さいますようお願い申し上げます。 ■アレルゲンの完全除去「天婦羅油、まな板、 | た 調 |
| | 貝類 | □全種類 □牡蠣 □蛤 □あさり □鮑 □床ぶし □サザエ □ムール貝 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | 調理器具等 消毒及び代替え」を希望される 場合は、やむを得ずお食事の提供をお断りさ | 理器具 |
| | 青魚 | □サバ □アジ □鰯(シラス) □コハダ □ハマチ(ブリ) □カンパチ □鰆 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | せていただく場合がございます。 ■日本料理に欠かすことのできない調味料で | · 水 |
| | 光物魚 | □鰆 □サヨリ □キス □太刀魚 □マナガツオ □カマス □うおぜ □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | ある醬油に含まれる小麦・大豆は排するのが 難しいことをご理解頂くとともに醤油、魚介 | 油 |
| | 赤身魚 | □マグロ □カツオ □サケ □マス(サクラマス) □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | 全般、ダシ汁、野菜全てアレルギーの場合は 和食会席料理対応は出来かねますのでご了承 願います。 | 等 の # |
| | 長い魚 | □全種類 □アナゴ □ハモ □ウナギ □タチウオ □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | ■複数の原材料に食物アレルギーがある場合 や、極微量で反応が誘発される可能性があり、 | 共有は |
| | 川魚 | □全種類 □アユ □アマゴ □ヤマメ □こい □すっぽん □川蟹 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | 症状が重篤な場合等、アレルギーの程度によっ ては、お客様の安全を第一に考え、やむを得 | 大 |
| | 内臓系 (魚介・肉) | □魚肝 □貝肝 □白子 □ゼラチン □フォアグラ □リードヴォー □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | ずお食事の提供を控えさせていただくことが ございますのでご了承ください。 その際には、お客様のお食事のお持ち込み等 | 丈夫です |
| | 肉等 | □全種類 □牛 □豚 □鶏 □羊 ジビエ【 □鴨 □はと □猪 □鹿 】 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | のご案内をさせていただきますので、ご相談 ください。 | か ? |
| | 野菜等 | □全種類 □山芋系 □芋類 () □松茸 □キノコ類 (□ネギ類 () □ニンニク □トリュフ □香草類 () □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | □少量 | | ■以上をふまえ、ご利用に際しては、お客様 ご自身の最終的なご判断をお願い致します。 | |
| | 果物類 | □全種類 □もも □オレンジ □バナナ □キウイフルーツ □りんご□あんず □びわ □パイン □梅 □苺 □パパイヤ □マンゴー□メロン □西瓜 □梨 □洋梨 □さくらんぼ □グレープフルーツ食べれる果物 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | ■アレルゲン代替えメニューのご予約は、 5日前までにお願いいたします。 それ以降のお申し出については、食材等の仕 入れ状況によって対応できない場合がござい ます。 | |
| | 油 | □全種類 □サラダ油 □オリーブ油 □ナタネ油 □ベニバナ油 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | □少量 | | | |
| | 調味料 香辛料 | □化学調味料 □胡椒 □唐辛子 □わさび □マスタード □山椒 □上記以外 (|) | □生食 □半加熱 □加熱 | | | 2022年 月 日 担当者: | |