

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

BALI MODERN AURA では、食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事をお楽しみいただけるよう、できる限りの対応に取り組んでおります。

一部メニューをご要望に応じて【アレルギー特定原材料 7 品目】及び【アレルギー特定原材料に準ずる 20 品目】を使用しない「低アレルギーメニュー」に変更させていただきます。

- 【婚 礼】 事前お打合せの際、新郎さま新婦さまとお打合せさせていただきます。
- 【宴 会】 事前お打合せの際、幹事さまとお打合せさせていただきます。
- 【レストラン】 事前のご予約の際、ご予約者さまとお打合せさせていただきます。

アレルギーについて

【アレルギー特定原材料 7 品目】

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

【アレルギー特定原材料に準ずる 20 品目】

魚介類：あわび・いか・いくら・さけ・さば

肉 類：牛肉・鶏肉・豚肉

果 物：オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・もも・りんご

その他：ゼラチン・くるみ・大豆・まつたけ・やまいも・ごま・カシューナッツ

食物アレルギー対応のご留意事項

1. 使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
3. 上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。
また、症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむを得ずお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。
4. ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的ご判断をお願いいたします。
5. メニューの使用原材料については、予告なく変更する場合がございます。
6. 食物アレルギーメニューにつきましては、婚礼宴会の当日対応はいたしかねます。