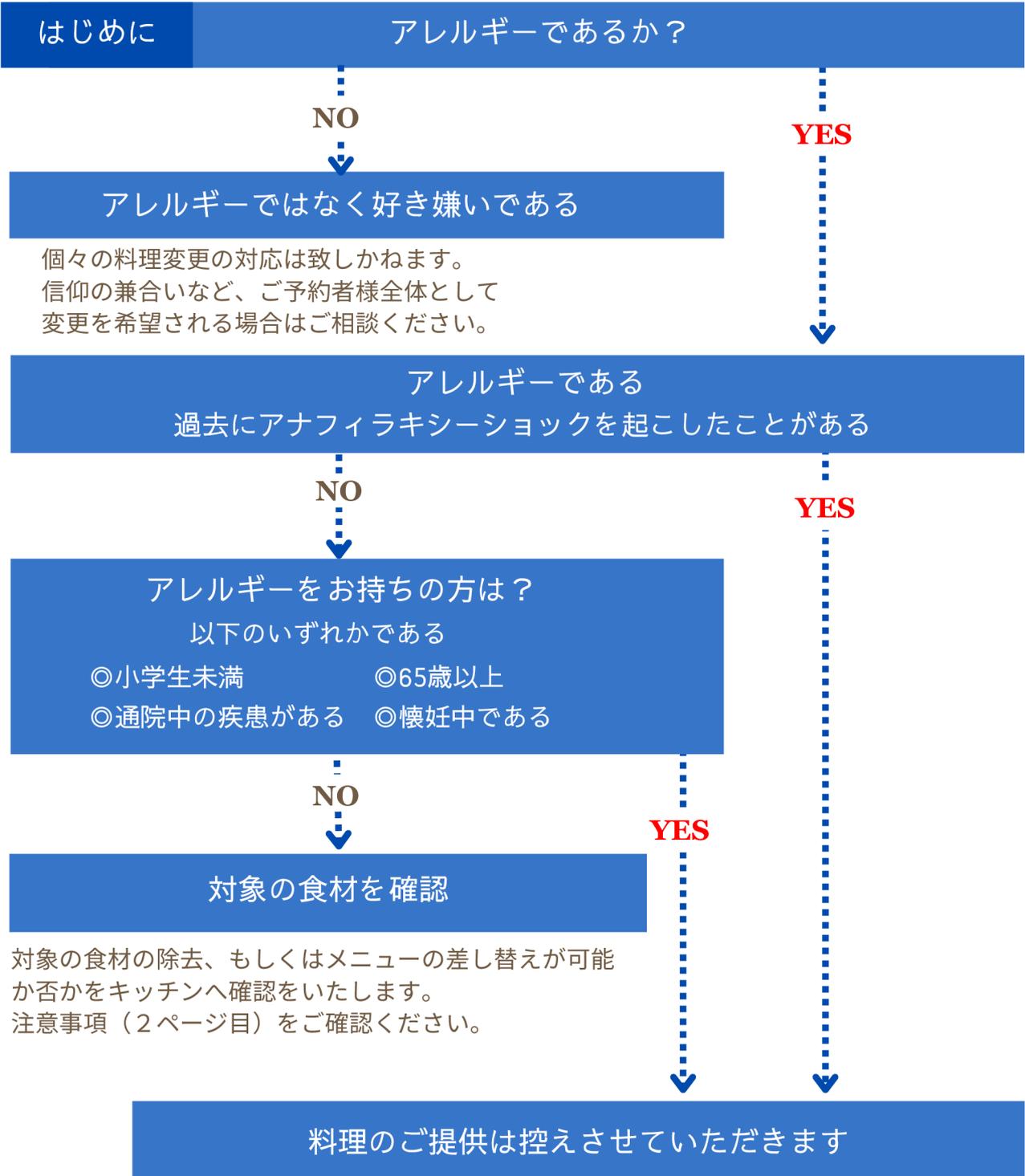


アレルギーの対応に関して 10

グレースバリ、バトゥール東京には構造上、皆様のご予約以外の食材を同一の調理場にて取り扱っております。その為、完全に対象の食材を混入を防ぐことは難しく、意図せずに微量、エキス等含め紛れ込む可能性を秘めます。

お客様の健康と安全を最優先とした判断を最優先とし、ご要望をお断りする場合もございます。予めご理解の程お願いいたします。



流涙、腹痛、呼吸障害など度合いに関わらず料理の提供をお断りいたします。
対象のお客様に関しましてはお弁当などお食事のお持ち込みが可能です。
電子レンジ等での温めや食器をご希望される際はお申し付けください。

アレルギーの対応に関して 20

注意事項

弊社といたしましては細心の注意をはらい対応に努めておりますが、アレルギー対応における万が一の事象に対し、一切の責任を負いかねます。予めご理解の上、お客様による最終的なご判断をお願いいたします。

1. 固形物については除去可能なものもございます。ご相談ください。
2. **【卵・小麦・乳・えび（甲殻類）】**を含む食品を同じ油で調理しております。調理・盛付けにおいても共通の調理器具・食器を使用しております。上記食材が対象となる際には安全を最優先とし、原則料理の提供をお断りしております。**コンタミネーション**については充分ご理解の上ご利用ください。

※コンタミネーションとは

原材料としては使用していないにも関わらず、調理・提供の際にアレルギー物質が混入してしまう事を指します。

お客様の症状の程度、またその日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合があります。

3. お客様の安全のため、状況によってはメニューの提供をお断りする場合がございます。

当店での対応が難しい場合、お弁当などお食事のお持ち込みが可能です。電子レンジ等での温めや、食器をご希望される際はお申し付けください。

4. コースに含まれる食物アレルギー品目につきましては右下のQRコード※より確認いただけます。 ※バトゥール東京は直接お問合せください。

※ケチャップ・マスタード・粉チーズ・タバスコなど、

お好みでお使いいただく調味料は含まれておりません。

掲載情報は、アレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。

5. 対象の食材については、下記の形式にてメールもしくは書面にてお教えてください。

例： 食材エビ 現物NG エキスOK 同一調理器具OK

アレルギー品目



<https://labeling.caneat.jp/public/EmdbavUhT9tmkZiY4L5u>

GRACE BALI/BATUR TOKYO