



アレルギー成分情報

アレルギー情報は随時更新しておりますので、ご利用の都度ご確認ください。

ご注意	<p>※この一覧表は、原材料として使用されているアレルギー(日本の法規で定められた29品目)を調べたものです。 ※この一覧表はお客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。 ※製造・調理においては細心の注意を払っておりますが、共用の食器・調理器具・調理者を介して他の食材が付着するなど、2次的混入の可能性をすべて防ぐことは出来ません。 ※揚げ物は同じ油を使用しております。 ※アレルギーに対する感受性には個人差があり、極微量の混入で症状を引き起こす場合があります。 過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。 ※この情報を参考に、お客様ご自身で判断していただきますようお願いいたします。</p> <p>※あたたかいどんぶり以外はだし醤油をかけてお召し上がりを想定して表を作成しております。</p> <p>●…原材料に含まれているもの</p>
-----	---

■Allergen Information

This list provides information on the 29 allergen ingredients specified by Japanese law.

Please note that this list does not guarantee that allergic reactions will not occur.

We process and cook our meals with the greatest care. However, please be aware that cross-contact* can occur since items are processed and cooked using shared tableware, utensils, and facilities, and by the same staff.

**Cross-contact: When an allergen is inadvertently transferred from a food containing an allergen to a food that does not contain the allergen.*

All fried items are cooked in the same shared oil.

The degree of allergenic reactions varies from person to person, and even a tiny amount can trigger symptoms. **If you have severe allergies or high sensitivity, please exercise extra caution.**

For cold rice bowls (donburi), the allergen data is calculated assuming that Dashi-shoyu (seasoned soy sauce) is poured over the dish.

When placing your order, we ask that you make the final decision based on your own discretion and the information provided above.

