

食物アレルギー 対応メニューのご案内

食物アレルギー対応について

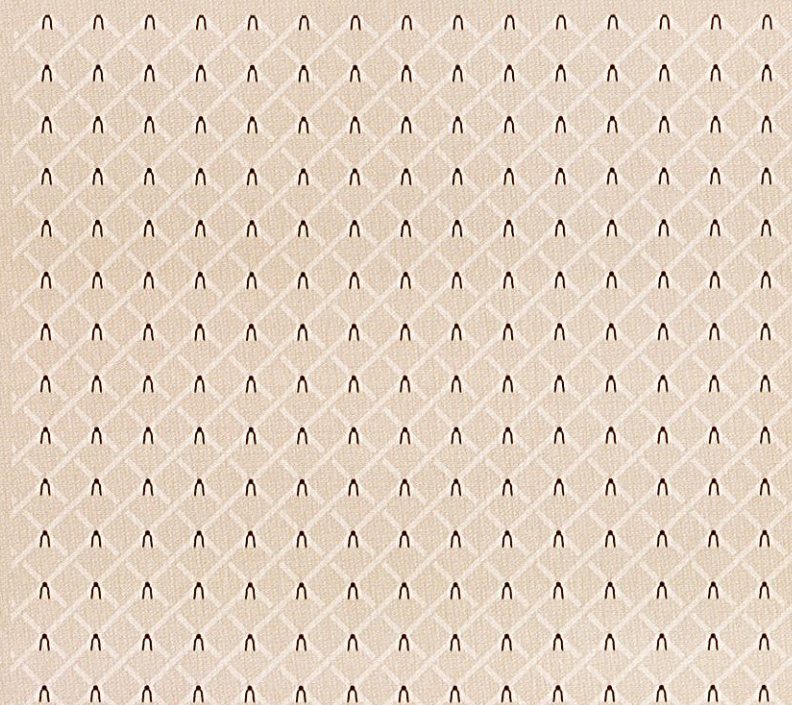
当館のアレルギー対応メニューは通常食と同じ厨房で管理、調理しております。ご提供メニューは完全なアレルゲン除去メニューではありませんので予めご了承ください。

重篤な食物アレルギーのお客様は、お食事のお持込もお受けいたします。その際は事前にお申し出ください。また当館のアレルギー対応メニューをご注文になる前に、かかりつけのお医者様にご相談ください。



政府登録
国際観光旅館
四季育む宿
然林房

〒603-8468 京都市北区鷹峯北鷹峯町40番地
TEL 075-491-2231
FAX 075-491-7712
E-MAIL info@nenrinbo.com
URL <http://www.nenrinbo.com/>



四季育む宿



NENRINBO

特定原材料など 27 品目を除去

食物アレルギー対応メニューのご案内

当館では、食物アレルギーの対応が必要なお客様には、特定原材料 7 品目アレルギーと特定原材料に準ずるもの 20 品目アレルギー除去メニューをご提供いたしております。（それ以外のアレルギー対応メニューは、誤提供を防ぐため、個々の代替えを含め個別対応は承っておりません。）

27 品目除去メニューをご希望される場合は、2 週間前までに「27 品目除去メニュー注文書」のご提出をお願いいたします。（食物アレルギーをお持ちでも、自己判断で除去し通常メニューをご希望される場合は提出不要です。その際は提供メニューの成分表を必ずご確認ください。）

※こちらのメニューは、選択制ではございません。1 日目、2 日目、3 日目の入れ替え等はお受けできません。あらかじめご了承くださいませ。

※食材の詳細、成分につきましては別紙にてご用意しております。そちらでご確認くださいませ。

※パンフレット内の画像はイメージです。食材等は時期により変更になる場合がございます。



2 日目 夕食

味噌鍋
野菜揚げ
小判揚げ
ポテトコロケ
もずくの酢の物
御飯
デザート



3 日目 朝食

ライスブレッド
野菜のコンソメスープ
サラダ
紅茶
ジュース



1 日目 夕食

スープカレー
たらのムニエル
サラダ
御飯
デザート



2 日目 朝食

カレーの塩焼き
ごぼう巻
小判揚げ
具沢山のお味噌汁
きゅうりとわかめの酢の物
御飯
ジュース



3 日目 夕食

カツオの生姜煮
野菜炒め
ポテトサラダ
味噌汁
御飯
デザート



4 日目 朝食

白身魚のカレーあんかけ
具沢山のお味噌汁
サラダ
さつまいも煮
御飯
ジュース