

<食物アレルギーについて>

●当館では、**アレルギー特定原材料 8 品目(海老・蟹・クルミ・小麦・蕎麦・卵・乳・落花生)**につきましては、可能な限り対応を致します。



ただし、当館で提供するお料理は、同一の厨房、共通の調理器具・油等で調理を行っております。

完全にアレルゲンを除去する事は出来ません。

症状が重度な場合や、多品目にわたってアレルギーをお持ちの場合、安全の為
お断りさせて頂く事がございます。

※食材仕入れの都合上、**ご宿泊日の 3 日前までにお申し付け下さいませ。**それ以降や当日のお申し出の場合、ご対応致しかねる事がございます。

※振替の内容は、当館おまかせとなります。

●上記 8 品目以外の食材につきましては、ご対応致しかねる場合がございます。

●アレルギー対応の為、料理内容を大幅に変更する場合、追加料金が発生する事がございます。

●予約通知のメッセージやメール・FAX 等でご依頼頂いた場合、詳細確認の為
お電話させて頂く事がございます。

お問い合わせ先

<依山楼岩崎 予約課>

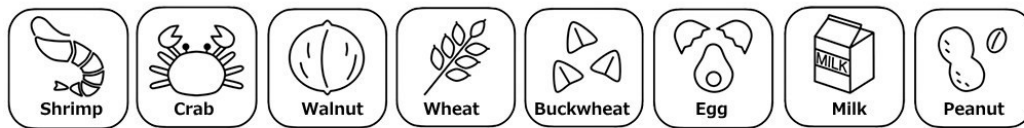
TEL：0858-43-0111 ※電話受付 9:00～19:00（以降は自動音声となります）

FAX：0858-43-0537

Mail：yoyaku@izanro.co.jp

Regarding Food Allergies

At our establishment, we will do our best to accommodate requests concerning the **8 specific food allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, Soba (buckwheat), eggs, milk, and peanuts.**



However, please be aware that the dishes provided at our establishment are prepared in the same kitchen using shared cooking utensils, oil, etc. Therefore, it's not possible to completely remove allergens. For severe allergies or allergies to multiple ingredients, for your safety, we may have to decline your request.

- Due to ingredient procurement, please notify us **at least 3 days prior** to your stay. Requests made after this period or on the day of arrival may not be accommodated.
- Substitutions will be at the discretion of our establishment.

Other Important Information

We may not be able to accommodate requests for ingredients other than the 8 listed above.

- Significant changes to meal content for allergy accommodation may incur an additional charge.

Contact Us

Izanro Iwasaki Reservation

Mail: yoyaku@izanro.co.jp