



川越幸すしフードダイバーシティポリシー



March 2019

私たちは“食を通した幸せづくり”という理念のもと、様々な食の多様性に対応し、
美味しい日本料理を楽しんでいただけるよう努めております。

お好み

苦手な食材がございましたら遠慮なくお申し付けください。その他の同等の物とお取替えいたします。

アレルギー対応ポリシー

出来る限りの対応をいたします。明確にご提示をお願いいたします。

製造者に表示義務のない食材（特定原材料7品目以外の食材）については確認、除去できません。

様々な食材を同一の厨房で調理している為、微量混入する場合がございます。
食物アレルギー症状が重篤のお客様や多岐に渡りアレルギーをお持ちのお客様につきましては、
ご要望にお応えできない場合がございます。

ベジタリアンフレンドリーポリシー

ヴィーガンメニューをご用意いたしております。
(ラクトベジタリアン、オボベジタリアン、ラクトオボベジタリアン、五葷抜きの方には随時対応いたします。)

ベジタリアン対応メニューにおいては、調味料もベジタリアン対応のものを使用いたしております。

揚げ油は一般料理と分けてベジタリアン用を使用いたしております。

食器は一般メニューと同じものを使用いたしますが、ご希望がある場合には使い捨ての食器や
グラス・カトラリーをご用意いたします。

厨房は一般調理も行う為、ベジタリアン料理専用となっております。

まな板や包丁、ボールなどの調理器具はベジタリアン専用ではありません。

ムスリムフレンドリーポリシー

当店のメニューには基本的に豚肉関連の成分は含まれておりません。

牛肉、鶏肉はハラール認証を受けたものを使用いたしております。

調味料はハラール対応したものを使用いたしております。(ハラール認証のないものは内容成分を確認)

まな板や包丁などの調理器具はハラール用に分けて使用いたしております。

食器は一般メニューと同じものを使用いたしますが、ご希望がある場合には使い捨ての食器や
グラス・カトラリーをご用意いたします。

当店のメニューのいくつかの料理にアルコールが含まれている場合がございます。

当店は第三者機関によるハラール認証を受けておりません。

厨房は一般調理も行う為、ムスリム専用となっております。

祈祷室がございます。お気軽にお声がけください。