

Halal Dining Guidelines:

To accommodate guests requiring Halal meals, our hotel follows the guidelines below:

- **No pork or pork-derived ingredients (including gelatin) are used in any Halal menu**
- **No alcohol or alcohol-based ingredients are used in the preparation of Halal menu items**
- **All meat (other than pork, which is strictly excluded) used in Halal menus is sourced from Halal-certified suppliers**
- **Fresh cooking oil is used exclusively when preparing Halal meals**
- **Halal meals are prepared in the same kitchen as other menu items**
- **Cooking utensils (such as pots, cutting boards, and knives) and tableware are thoroughly cleaned before being used for Halal meal preparation**
- **Please note that, as Halal meals are prepared in a shared kitchen, complete prevention of cross-contamination cannot be guaranteed**
- **Halal menus are available only for banquets and private dining events**
- **Halal buffet menus are available for groups of 30 guests or more**
- **As special Halal ingredients must be ordered in advance, reservations for Halal menus must be made at least one week prior to the event**

We are committed to accommodating our guests' dietary requirements to the best of our ability and appreciate your understanding regarding our shared kitchen environment.

ハラール対応に関するガイドライン

- ・ハラール対応メニューには豚肉と豚肉に由来する食材（ゼラチンなど）は一切使用しません。
- ・ハラール対応メニューにはアルコールを一切使用しません。
- ・ハラール対応メニューで使用する豚肉以外の食肉は、ハラール認証の

食材を使用します。

- ・ ハラル対応メニューを調理する際は新しい油を使用します。
- ・ 一般のお客様と同一の調理場にて調理をさせていただきます。
- ・ 調理器具（鍋やまな板、包丁など）や食器は十分に洗浄した物を使用させていただきます。
- ・ ハラル対応メニューは宴会場および個室での利用のみ対応させていただきます。
- ・ ハラル対応buffetメニューにつきましては、30名様以上のご予約とさせていただきます。
- ・ 専用食材仕入れのため、ハラル対応メニューのご予約は1週間前までをお願いいたします。