

2013年11月8日

お客様各位

株式会社ホテルオークラエンタープライズ
代表取締役社長 小泉 哲司

使用食材とメニュー表示が異なっていたことに関するお詫びとお知らせ

この度、弊社の運営いたしますレストランにおきまして、使用食材とメニューの表示が異なっていた事実が判明いたしました。詳細は別紙のとおりです。

長年にわたり、弊社レストランを信頼し、ご愛顧いただいている多くのお客様、そして関係者の皆様に多大なご迷惑をおかけしたばかりでなく、弊社に対する期待と信頼を損なう結果となりましたことを深くお詫び申し上げます。

今後、このような問題を起こさないよう、速やかに再発防止策を実施するとともに、社員の意識改革と教育の徹底を図り、信頼回復に全力で取り組んで参ります。

尚、2007年7月より2013年6月6日までの期間に、当該メニューをお召し上がりいただきました事を、ご確認できますレシートなどをご提示いただいたお客様にはご返金をいたします。ご利用いただきましたレストランにてお申し付けくださいませ。

重ねてお詫びを申し上げますと共に、今後とも弊社レストランをご利用賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

【別 紙】

【メニュー表示と異なった品種の食材提供メニュー一覧】

施設名	メニュー名	使用食材	ご提供期間
桃源 (横浜そごう店内) (川口そごう店内) (千葉そごう店内) (柏そごう店内)	芝海老の炒飯	バナメイ海老	2007年7月～2013年6月6日
	芝海老入り上かけご飯	ホワイト海老	
	芝海老入り蒸し餃子	フラワー海老	
	芝海老入りワンタンつゆそば		
	芝海老と季節の野菜炒め		
	芝海老とコーンの炒め		
桃里 (新宿野村ビル内)	芝海老と豆腐の煮込み		
	芝海老とブロッコリーの炒め		
桃亭 (三鷹産業プラザ内)	芝海老の衣揚げ 甘酢添え		
	芝海老のつゆそば		
桃花林 室町賓館 (日本橋室町野村ビル)	芝海老のチリソース煮		
	芝海老のマヨネーズソース		
	芝海老の焼きそば		
	大正海老とブロッコリーの炒め		
	大正海老の香り揚げ 甘酢和え		
	大正海老のチリソース煮		
	大正海老の二種ソース		
	大正海老のマヨネーズソース		
レストラン・ニホンバシ (東京証券会館)	芝海老のカレー	バナメイ海老	
	芝海老のピラフ		

※店舗によりメニュー名は異なる場合があります。

【本件に関するお客様からのお問合せ先】

本件に関するお客様からのご返金に関するお問合せは、ご利用頂きましたレストランにて対応させていただきます。

	【店名】	【電話番号】	【営業時間】
桃源	そごう横浜店	045-465-5711	(11:00~23:00)
	そごう川口店	048-258-5801	(11:00~21:30)
	そごう千葉店	043-245-8283	(11:00~22:30)
	そごう 柏店	04-7162-0038	(11:00~22:00)
桃里	新宿野村ビル店	03-3345-0512	(11:30~14:30 17:30~22:30)
	ココリア多摩センター店	042-357-5310	(11:30~22:00)
桃亭	三鷹産業プラザ店	0422-40-1233	(11:30~22:00)
桃花林	日本橋室町賓館	03-3231-2883	(11:00~15:30 17:30~22:30)
	レストラン,ニホンバシ	03-3667-4828	(11:00~21:30 土日祝日を除く)

その他のお問合せは、下記にて承ります。

電話番号 0120-014-098 (フリーダイヤル)

受付時間 10:00~17:00 (土日祝日を除く)

※ お客様からお知らせいただいたお名前や電話番号等の個人情報につきましては、
本件の対応に限り使用し、その他の目的には一切使用いたしません。