

食物アレルギー対応についてのご案内

当ホテルでは、お客様へ飲食物をご提供するにあたり、“食物アレルギーに関する対応方針”を定めております。

食物アレルギーとは食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりした場合に、身体を守る免疫システムが過剰に反応して、身体にとって有害な症状を引き起こされることを言い、お客様の安全を最優先に、適切な食物アレルギー対応のもと安心してお料理を召し上がっていただくことを目的として本方針は定められております。

○食品表示法で定められているアレルゲン

食品に特定原材料又は特定原材料に準ずる原材料が含まれている場合、表示義務又は表示の推奨が定められています。

※特定原材料 7 品目・・・製造者に表示義務

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

※特定原材料に準ずる 20 品目・・・製造者に表示推奨

鮎、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、オレンジ、りんご、バナナ、キウイフルーツ、もも、大豆、ごま、カシューナッツ、くるみ、やまいも、まつたけ、ゼラチン

○当ホテルの基本的な考え方

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物のご提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますが、次の事項について予めご了承ください。

I. 食物アレルギー対応を求められた場合、特定原材料 7 品目の範囲内に限り除去した『低アレルゲンメニュー』をご提供し、それ以外の対応は原則として行いません。

II. 当ホテルでは同一の厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等は食材ごとの専用のものを使用しておりません。また、調理器具およびお客様が使用になる食器について、アレルゲン除去を目的とした個別の消毒、煮沸、洗浄なども行っておりません。そのため、ご提供する料理に原材料として使用していない場合でも、アレルゲンの微量な混入を確実に防止することは出来ません。重度のアレルギーをお持ちのお客様におかれましては特にご注意くださいますようお願い申し上げます。

○食物アレルギー対応メニューについて

①表示義務のある特定原材料7品目の範囲内に限り除去した『低アレルゲンメニュー』をご提供いたします。

②特定原材料7品目以外の品目につきましては除去しておりません。

③アレルギー対応のお申し込みは、ご利用日の5日前までの受付とさせていただきます。なお、4日前以降の申込みはお受けできません。

④お客様におかれましては、ご自身で安全な食品（レトルト、冷凍など）を持ち込み同じ席にて飲食していただく事は可能とさせていただきます。ご予約時及びチェックインの際にお申し付けください。

（電子レンジ及び湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます。）

以上

