

アレルギーポリシー

お客様各位

2025年 1月 17日

1. 食物アレルギーをお持ちのお客様に対するご案内

弊社は、製造者からアレルギーに関する情報を入手し、食物アレルギーをお持ちのお客様に対しては原則として特定原材料8品目について可能な限り除去した専用メニュー（低アレルゲンメニュー）を提供させていただきます。

特定原材料8品目のアレルギーをお持ちのお客様は、ご利用日の3日前までにお申し出ください。それ（3日前）以降のお申し出は対応いたしかねます。

※調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性がございます。そのため、弊ホテルはアレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設であることを通知申し上げます。

※「えび」「かに」「小麦」「卵」「乳」の食物アレルギーをお持ちの方に関しては、主原料を別の食材に変更いたします。が、調味料やつなぎなどの微量使用分に関する除去や上記以外の対応は致しません。

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、製造者（弊社の食材等仕入先がこれに当たります）に表示が義務付けられ又は推奨されております。

特定原材料8品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ

2. 弊社の食物アレルギーに対する対応

1. 調理方法の変更や、食材を指定しての変更などのご要望にはお応えいたしかねます。
2. 食物アレルギー症状が重篤な場合、アレルゲンの完全除去を希望される場合には、コンタミネーション防止のためやむを得ずお食事の提供をお断りさせていただく場合がございます。
3. 食物アレルギーをお持ちのお客様に限り、ご自身で安全な食品（レトルト、冷凍食品等）を持ち込みの上、弊社レストラン等で飲食していただくことも可能とさせていただきます。事前にお申し出ください。

お召し上がりいただけるレトルトパウチ食品等をお客様ご自身で予めご購入いただき、ご希望により、お持ち込みいただいたレトルトパウチ食品等はお預かりして、弊社ホテルの厨房で加熱してご提供いたしております。

お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶解により密封され、加圧加熱殺菌された未開封のものに限らせていただいております。

お客様自身でご調整された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりご遠

アレルギーポリシー

慮いただいております。

4. 特定原材料等 8 品目以外の食材については、アレルゲン情報の完全な把握が困難であるため対応が致しかねます。同様に食材の好き嫌い、宗教・文化上のタブー食につきましても対応致しかねます。
5. バイキング・ビュッフェ会場での食事提供につきましては、食物アレルギーの表示（特定原材料 8 品目）を会場内に設けます。こちらをご参考の上、ご飲食のご判断をお願いしております。

施設のご利用にあたっては、お客様自身のご体調や主治医とご相談のうえ、ご判断いただきますようお願い申し上げます。

■留意事項

- メニュー内容は季節や仕入状況により変わりますので、事前のメニュー提出は致しかねます。
- 調味料の増減（減塩や、濃い味付け）に関するリクエストは対応しておりません。
- 「えび」「かに」「小麦」「卵」「乳」の食物アレルギーをお持ちの方に関しては、主原料を別の食材に変更いたします。が、調味料やつなぎなどの微量使用分に関する除去や上記以外の対応は致しません。
- 刻み食の対応はしておりません。
- 好き嫌いによる料理内容変更は対応しておりません。
- お客様の安全を第一と考え、アレルギー対応メニューのご提供が難しいと判断した場合は、料理のご提供をお断りする場合がございますので、ご了承くださいませ。

■食物アレルギーに関する個人情報の取得

食物アレルギー対応メニューをご希望のお客様へは、事前にアレルゲンとして除去が必要な食材名、食物アレルギーの症状について、WEB,FAX,お電話等、適切な方法により取得いたします。

※お客様より取得した個人情報は、食物アレルギー対応メニューのご提供および万一当社施設にてお客様に食物アレルギー症状が出られた場合の医療機関等への連絡・提供以外の目的には使用いたしません。

以上