

食物アレルギー対応ポリシーについて

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。弊ホテルでは食物アレルギー症状を持つお客様が館内のレストラン等をご利用されるにあたり、以下のとおりの対応をいたしております。

1. 弊ホテルの食物アレルギー対応に関する基本的な考え方について

弊ホテルの厨房は、特定原材料8品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くむみ)等のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っており、同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。

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あります。

上記事由により、ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではなく、お客様の安全を最優先とし、やむを得ずご提供をお断りさせていただく場合もございます。

2. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

1) 軽度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

ご提供予定のお料理に含まれる特定原材料の情報の提示が可能です。事前のご相談により、ご提供予定の料理にご不都合がございました際には、料理内容についてご相談を承ります

2) 重度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

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、お持ち込みいただくことをお願いしております。

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、弊ホテルの厨房で加温してご提供いたしております。

※ 特定原材料に準ずるもの20品目については表示義務がなく、取引先から正確な情報を入手することが困難な場合があるため、表示の義務がある特定原材料8品目に関する情報を開示しておりますことを予めご了承ください。

※ お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶融により密封され、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。お客様自身でご調製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慮いただいております

以上の通り、弊ホテルは、厨房内の施設環境により食物アレルギーへの対応には限りがございます。ご提供が可能な範囲内において、料理のご用意をいたしておりますが、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上、ご判断をいただきますようお願い申し上げます。