

## 食物アレルギーによる食材除去について

当館では前提として

アレルギー以外での理由による食材変更及び、食嗜好による食材変更はご辞退申し上げます。

お客様の安全を最優先とし、料理を安全に召し上がっていただくため

何卒ご理解とご協力の程お願い申し上げます。

食物アレルギーとは

- I. 食物アレルギーとは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたときに、身体を守るはずの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ます。
- II. 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21品目…製造者に表示推奨

鮑、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、アーモンド

食物アレルギー対応についての留意点

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の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の食事の提供を求められた場合、特定原材料7品目及び、特定原材料に準ずる21品目を除くお料理の提供のみとして、それ以外の対応は原則として行いません。
- II. 当館では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。  
このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。  
当社の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを、予めご了承ください。

また上記の件を踏まえ、重篤なアレルギー症状を発症する可能性をお持ちの方には、お料理提供を辞退させていただく場合がございます。

食物アレルギー対応について

1. 表示義務のある特定原材料7品目及び、特定原材料に準ずる21品目に該当する食材を除去もしくは変更してご提供いたします。
2. 特定原材料7品目及び、特定原材料に準ずる21品目以外の品目につきましては除去しておりません。
3. お客様におかれましては、ご自身での安全な食品(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。  
ご予約時及びホテルチェックイン時に申し付けください。(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。)
4. ご予約に関しましては、3日前までの受付とさせていただきます。  
なお、2日前以降の申し込みはお受けできません。(3の持ち込み食品等はこの限りではありません)