

## 当ホテルのアレルギーへの基本的な考え方

当ホテルの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、お客様の安全を最優先とする基本方針としております。

- 食物アレルギーの重要性を踏まえ、食物アレルギー対応の食事を求められたお客様につきましては、特定原材料 8 品目を除く「低アレルゲンメニュー」の提供のみとし、他の料理のご提供は控えさせて頂きます。
- 仕入元からのアレルゲン情報に基づき、可能な限りアレルゲンの除去に努めておりますが、特定 8 品目は表示義務があるものの、20 品目においては表示推奨、それ以外の品目には表示義務が無いことからアレルゲンの完全な把握は困難となっております。
- 調理には細心の注意を払っておりますが、他のメニューと同一の厨房で様々な食材を扱っているため、調理器具等も個別に専用の物は使用しておりません。加工、調理過程においても、アレルゲンが混入する可能性が高く原材料としては使用していない食材が微量に混入する状況を確実に防止する事は出来ません。また、厨房及び機器等の洗浄過程でアレルゲンが残留することもございます。

当ホテルの事情をご理解頂き、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下さい。

## 食物アレルギーをお持ちのお客様へのお願い

アレルギーをお持ちのお客様に関しては、事前に（3 日前）お申し出のあった場合、出来る限りの対応をさせて頂いております。尚、インターネットからのご予約の場合は「ご質問・ご要望」欄にアレルギー食材をご記入して頂き、後日レストランスタッフより直接お客様へお電話にて確認のご連絡をさせて頂いております。

特に重篤化に関わる深刻なアレルギー症状（複数のアレルゲン物質）をお持ち場合、お客様の安全性を優先しお食事のご提供をお断りさせて頂く場合もございます。

また、アレルギーの感受性には個人差があります。

ホテルという業務の制約上、完全にご要望にお応えするのが難しいので、安全の為にも、重度の場合は必ずかかりつけのお医者様にご相談下さい。

総料理長 小沼 洋