

食物アレルギー対応について

当ホテル(および直営レストラン)では食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心してお食事を楽しみいただけるよう、できる限りの対応に取り組んでおります。

【アレルギー表示について】

- ・アレルギー表示義務特定原材料8品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を表記しております。その他のアレルゲンは、把握している範囲内での表記となります。
- ・アレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内しております。

【コンタミネーション(※1)について】

- ・アレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用しているため、アレルゲン物質が混入する可能性があります。
- ・buffet料理を提供する際、使用しているトングや食器類は、アレルギーを含む複数の料理と共通の備品を使用しています。
- ・お客様によりひとつのトングで複数の料理をお取りになることによるコンタミネーションの発生や、アレルギーを含む食物とトング・食器類が混在する場合もございますので予めご了承ください。

(※1)コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにも関わらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいう。(出典：農林水産省)

当ホテル(および直営レストラン)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。ご提供可能な範囲内においてお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、お客様ご自身の体調や主治医とご相談の上、お客様にて最終的なご判断をいただきますようお願い申し上げます。