

## 食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針について

当ホテルでは食物アレルギーをお持ちのお客さまにも安心して食事をお楽しみいただけるようにできる限り取組んでおります。

- ・アレルギー対応はご予約での対応とさせていただきます。ご来館日5日前までのご予約をお願い申し上げます。
- ・当日のアレルギー対応についてご申告いただいた場合は、お時間を要しますのでご了承ください。
- ・アレルギー対応につきましては、特定原材料および準ずるもの28品目についてのみのご対応となります。
- ・使用食材につきましては製造者（食品メーカー）から食物アレルギーに関する情報を入手し確認しております。
- ・一般のメニューと同一の厨房で調理をするため、食器・調理器具・洗浄器具等についても一般のメニューと共通のものを使用しております。そのため調理過程においてアレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。  
上記の事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご了承ください。また、症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむを得ずお断りさせていただく場合がございますのでご了承ください。
- ・2024年3月28日の食品表示基準についての一部改正（消費者庁 事務連絡「アレルゲンを含む食品に関する表示について」）により、特定原材料に準ずるものとして新たにマカダミアナッツを追加し、まつたけを削除することが決定しました。  
使用原材料は、製造者（食品メーカー）から食物アレルギーに関する情報を入手し確認しておりますため、現在、新たな特定原材料および準ずるもの28品目については製造者からの情報更新に一定期間要するため、当ホテルについては旧28品目の対応となりますことご了承ください。

ご注文に際しましては、上記内容をご確認の上、お客様による最終判断をお願い申し上げます。

2024年4月改定