

食物アレルギー対応について

■ アレルギー対応についてのお知らせ ■

2024年4月より以下のアレルギーポリシーに基づき、お客様の安全を最優先に対応いたします。尚、本対応方針に変更が生じた場合は改めてご案内させていただきます。

【食物アレルギー対応】

特定原材料8品目についての取り扱いについて

「そば」「落花生（ピーナッツ）」「くるみ」の食物アレルギーをお持ちの方に関しては、それらを含むお食事の提供は控えさせていただいておりますので、ご了承くださいませ。

「えび」「かに」「小麦」「卵」「乳」の食物アレルギーをお持ちの方に関しては、主原料を別の食材に変更いたします。が、調味料やつなぎなどの微量使用分に関する除去や上記以外の対応は致しません。

上記条件はあるものの、これまでにアナフィラキシーショックを起こされた方、エピペンをご持参（処方されている方）、コンタミネーション（アレルギー物質の微量混入）不可の方など、症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむを得ず対応をお断りいたしますので予めご了承ください。

【特定原材料8品目】

エビ、カニ、鶏卵、そば、小麦、乳製品、落花生（ピーナッツ）、くるみ

また、その他肉類については、鶏肉、豚肉、牛肉のアレルギーをお持ちのお客様に関しては、別の食材に変更が可能です。ご希望がございましたら、事前にご相談ください。

【特記事項】

アレルギー物質の完全除去を保証することはできません。主原料が特定原材料の料理に限り、変更が可能です。が、つなぎ、出汁、加工品、調味料などの除去は行えません。また、共通の厨房と器具を使用しているため、微量の混入が発生する可能性があります。アレルギー以外の苦手食材に対する対応はできません。

各厨房は、日常の調理作業において、特定原材料 8品目、およびその他表示のない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。また、食器や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。そのため、当宿泊施設はアレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設であることをご了承くださいませ。

【お客様へのお願い】

アレルギーや食事制限があるお客様はご予約時に必ずお伝え下さい。
ご宿泊日の一週間以内のご予約の場合は承れない場合がございます。
また、内容により対応できない場合がございますので、予めご了承下さい。
アレルギーフリーの食品や食器の持ち込みが可能です（事前のご連絡が必要）。

弊社アレルギー対応にご理解いただき、最終的なご判断はお客様にてお願いいたしておりますが、お客様の安全を最優先とし、やむを得ずご利用をお断りさせていただく場合もございます。

何かご不明点がございましたら、お気軽にお問合せください。