

お客様各位

食物アレルギー対応ポリシーについて

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当ホテルでは食物アレルギーお持ちのお客様に、安全にお食事をお楽しみいただけるよう、下記に記載の通り「食物アレルギー対応ポリシー」を定めております。

1. 弊ホテルの食物アレルギー対応に関する基本的な考え方について

弊ホテルの厨房は、日常の調理作業において、特定原材料である「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生」などのアレルギー物質を含む食品や食材を扱っており、同一の調理機器・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は十分に洗浄消毒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ございます。

そのため、弊ホテル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通知申し上げます。

2. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

(1) 軽度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

buffet形式での料理を提供するレストラン施設や宴会場のご宴席においては、ご提供のお料理に含まれる特定原材料の情報を店内にて表示いたしております。当日は店内の表示情報をもとに、お客様自身でご選択いただき、料理をお召し上がりいただけるよう準備いたしております。

buffet形式以外での料理を提供するレストラン施設や宴会場のご宴席においては、事前のお申し出で(アレルギー事前調査表)を頂くことで、ご提供予定のお料理に含まれる特定原材料の情報をお伝えしております。事前のご相談により、提供予定の料理に不都合がございました際には、料理内容についてご相談を承ります。

※レストランご利用の場合当日のアレルギー対応は追加料金が発生する場合や対応をお断りする場合がございます。

※宴会場ご利用の場合は当日のアレルギー対応をお断りいたします。

※ 特定原材料に準ずるもの 20 品目については表示義務がなく、取引先から正確な情報を入手することが困難な場合があるため、弊ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料 8 品目に関する情報を開示しておりますことを予めご了承くださいませ。

(2) 重度な食物アレルギーを持つお客様の場合

お客様の安全を最優先し、お客様がお召し上がりいただける市販のレトルトパウチ食品などをお客様自身が購入頂きお持ちしていただくことをお願いしております。ご希望によりお持ちいただいたレトルトパウチ食品等はお預かりして、弊ホテルの厨房で加温してご提供いたしております。

※お持ち可能なレトルトパウチ食品などは、熱溶解により密封され、加圧加熱殺菌された未開封の物に限ります。お客様自身で調製された食品のお持ちは、食品衛生管理上の理由によりご遠慮いただいております。

3. お客様よりホテルにご開示いただく情報について

お客様より食物アレルギーに関するご相談を頂く際には、事前に弊ホテルが必要な情報を開示いただけるようお願いしております。必要な情報の一例として、下記をご参考くださいませ。

- ① 食物アレルギー反応のある食材
- ② 日常の食事メニュー
- ③ 以前に他の施設を利用された際の食事メニュー
- ④ 食器類のご使用は使い捨ての物、もしくは洗浄殺菌したものをご使用か
- ⑤ 弊ホテルでの食事の際付き添われるかの有無
- ⑥ アナフィラキシーショックを起こした際の対処方法について
※エピペンを持参され、付き添いの方が使用できるかどうか
- ⑦ 万が一の時の緊急連絡先
- ⑧ その他、個人的にホテル側が把握しておくべき情報

以上の通り、弊ホテルは、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。ご提供が可能な範囲内において、料理のご用意をいたしておりますが、以上についてご了承の上、ご利用にあたっては、お客様自身のご体調や主治医とご相談の上、お客様ご本人（又は保護者様）の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。