

# 食物アレルギーの対応について

## FOOD ALLERGY POLICY

### 食物アレルギーをお持ちのお客様へ

① 当館では、食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事をお楽しみいただけますよう、可能な限り対応させていただいております。ただし、調理場の設備や食材の管理体制の制約上、対応いたしかねる場合がございます。何卒、ご了承ください。

ご希望の場合は、ご予約時(遅くともご宿泊日5日前まで)にお申し出ください。期日後のご連絡は対応いたしかねます。

※ご予約の際にお電話または、インターネット予約の場合は備考欄にご記入ください。

---

#### 特定原材料の名称

---

**府令<sup>i</sup>** 卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ

---

いくら・キウイ・大豆・バナナ・やまいも・桃・りんご・さば

**通知<sup>ii</sup>** ごま・さけ・いか・鶏肉・ゼラチン・豚肉・オレンジ

牛肉・あわび・アーモンド・マカダミアナッツ・ピスタチオ

---

i 表示基準府令及び乳等表示基準府令 ii 厚生労働省通知

② 代替食材や調理内容は当館おまかせとなります。(あらかじめ個別のご指定はお受けできません。)

使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。

他のメニューと同一の厨房で調理し、調理・洗浄器についても他のお料理と共通のものを使用するため調理過程においてアレルゲンが微量に混入する可能性がございます。提供するお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、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。

## 留意事項

---

症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむをえずお料理のご提供をお断りさせて頂く場合がございますので、予めご了承ください。

お客様ご自身でご用意いただいたアレルギーフリー食品(レトルト・冷凍食品など)をお持ち込みの場合は予約時にお申し出下さい(電子レンジや湯煎での温めが必要な場合はお申し付け下さい)。

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

## 必ずお読みください

---

1. 「かに」「えび」等単品のアレルギーの食材そのものを除くことは可能ですが、料理に使用する原材料由来のアレルゲン(小麦・そば・大豆・乳・卵・ナッツ・魚介類・肉類など)は、出汁・エキス・つなぎ・調味料・加工品などに含まれている場合があります、性質上、取り除くことはできません。特に、和食の基本調味料である醤油・味噌は代替が難しく、除去対応はいたしておりません。
2. 業務の制約上、完全なアレルギー対応はできず、またアレルギーの感受性には個人差がありますので、重度のアレルギーのお客様で当館のアレルギー対応を希望される場合は、安全のためにも、必ずかかりつけのお医者様にご相談くださいますようお願いいたします。
3. なお、ご承諾いただきました上での、食物アレルギー症状につきましては、責任を負いかねます。また、万が一に備え、常用のお薬やエピペンをご持参ください。
4. 年末年始(12/31～1/2)は仕入、仕込みの都合上、手配が難しく誠に申し訳ございませんがアレルギー対応はいたしかねます。