

食物アレルギーをお持ちの方へ

食物アレルギーをお持ちの方でもお食事をお楽しみ頂けるよう可能な限り対応させていただきます。しかしお客様の安全を最優先とさせていただきますので下記項目をご確認頂きましてお客様による最終的なご判断をお願いいたします。

- ① 当館では特定原材料 8 品目 【えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生】及び大豆・ごまの食物アレルギーをお持ちのお客様には低アレルゲンメニューを推奨しております。
- ② 低アレルゲンメニューについては宿泊されるお日にちの 3 日前までに具体的な食材、人数等をご連絡くださいませ。2 日を切った場合の対応はお受けできませんのでご了承ください。
- ③ 低アレルゲンメニューはアレルゲンを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具、食器類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。又、空中飛散・微量混入などを完全に防止することはできません。
- ④ 低アレルゲンメニューを対応させていただきますが、上記理由によりアレルギー症状が起きない事をお約束するメニューではございません。又、えび・かに・そば・落花生等単品で取り省く事は対応可能ですが、小麦・卵・乳・大豆等の成分のアレルギーは調味料、出汁等に含まれる事が多く有ります。又、醤油は日本料理に欠かすことのできない調味料であるため醤油に含まれる小麦・大豆を排するのが難しいことをご理解くださいますようお願いいたします。
- ⑤ 症状が重度な場合はお客様の安全の為、やむを得ずお断りをさせて頂く場合がございます。ご容赦くださいませ。その場合はお客様ご自身で安全な食品（レトルト等）を持ち込み、お連れ様と同じ席で飲食して頂くことは可能です。電子レンジでの加熱等はお申し付けください。食器類の貸し出しについてはご相談ください。
- ⑥ バイキング会場ではその形式の特性上、ご使用頂くお取り箸・トング等の共有があることから、アレルゲンの混入を完全に防ぐことはできません。特定原材料 8 品目及び大豆、ゴマについては表示を行っておりますがこれはご提供するお食事中に特定原材料 8 品目及び大豆、ごまを確実に使用していることをご案内するもので、表示していない他のアレルゲンが全く入っていないことをお約束するものではございません。

個人情報の取扱い

- ① お客様より取得した個人情報は食物アレルギーに対応するための料理提供に利用いたします。
- ② お客様に食物アレルギー症状が発症した場合の医療機関等への連絡・提供に利用させていただきます。

上記以外の目的で使用することは一切ございません。個人情報に関する法令等を遵守して、お客様の個人情報の保護に万全を尽くしております。