

ALLERGY POLICY

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

・当館では食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心して食事をお楽しみいただけるよう出来る限り取り組んでおります。

・食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご宿泊日より5日前までにお申し出のあった場合、当館規定の範囲内（8大アレルゲンに限定）において対応させていただきます。

・製造者（食品メーカー等）から食物アレルギーに関する情報を入手し、可能な限りアレルゲンの除去に努めております。しかしながら、アレルゲン特定原材料8品目については表示義務があるものの、アレルゲン特定原材料の準ずる20品目については表示を推奨、それ以外の品目については表示推奨もないことから、アレルゲンの完全な把握は困難です。

・「エビが食べられない」などの単品で取り除くことができるものは対応可能ですが、小麦や大豆など成分のアレルゲンは、調味料などに含まれることもありますので、全てに対応することが出来かねる場合がございます。

・一般のメニューと同一の厨房で調理するため、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。また、小麦が空気中に飛散し他の食材にアレルゲン物質として混入する可能性がございます。旅館という営業形態の制約上、完全な対応が難しいことをご理解いただき、重度の場合は、かかりつけの医師にご相談くださいませ。

・上記事由により、私たちが提供するメニューは完全なアレルギー対応メニューではなく、アレルギー症状が重篤なお客様の場合はやむを得ずお断りさせていただきます。

・ご予約・ご注文に際しては、上記内容をご理解の上、お客様による最終判断をお願い申し上げます。

<アレルゲン特定原材料8品目>

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

2024年9月1日