

## 『アレルギーの方へご案内』

当施設では、夕食、朝食、ランチの提供メニューの調理行程において、『アレルギー特定原材料8品目』及び『特定原材料に準ずるもの20品目』と同一の調理器具、油等を使用して調理いたしております。

アレルギー対応メニューにつきましては、ご予約時にお申し出いただいた場合、可能な限り対応いたしますが、完全にアレルゲン物質を除去することはできません（微量混入コンタミネーション）。

ご予約時にヒアリングシートを作成させていただきます、メール・FAXにてヒアリングシートを送付させていただきますのでお手数ですがご返送下さい、お客様個々のアレルギーの程度を出来る限り把握する為お手数ですがご協力お願い申し上げます。

※同一施設の同一調理場・同一の調理器具を使用するという宿泊施設の性質上、アレルゲン物質の微量混入（コンタミネーション）を完全に排除することは不可能な為、完全なアレルギー対応食をつくることは不可能であることをご了承下さいませ。

（下記「食物アレルギーの対応について」「ご予約に際して」もご確認ください）

また、症状が重篤な場合や多品目のアレルギーをお持ちの場合にはお客様の安全のため、やむおえずお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。

お子様（10歳未満）のアレルギー対応のお食事はお客様の安全の為ご用意致しかねますので予めご了承下さいませ。

＜アレルギー特定原材料8品目＞ えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）

＜アレルギー特定原材料に準ずるもの20品目＞ アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

食材仕入れの関係上7日前までにお申し付けくださいませ。また、変更の食材は当施設おまかせの内容となります。

※記載の通り完全にアレルゲン物質を除去する事は出来ませんので予めご了承くださいませ。

### — ご予約に際して —

ご予約に際しましては、次の事項をご確認ください。

- 原材料に含まれるアレルゲンは出汁・エキス・つなぎ・調味料などに含まれている場合もあり、完全に取り除くことが出来ず、他のメニューと同一厨房での調理のため微量混入の可能性もあり、完全なアレルギー対応を保証するものではございません。
- 食物アレルギーのお申し込みは、ご予約の際に承ります。なお、ご利用日7日前を過ぎている場合は、対応できかねる場合がございます、あらかじめご了承くださいませ。
- 他のお食事と同一の厨房で、共通の調理器具、油などを使用し調理しています。  
醤油・味噌など和食に欠かすことのできない調味料は、アレルギー食材として排除が難しいことをご理解くださいますようお願い申し上げます。
- 調理器具について、十分な洗浄はしておりますが、微量のアレルゲン物質が付着、混入する可能性があります（コンタミネーション）。  
そのため、提供するお食事は完全なアレルギー対応ではありませんので、あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。
- 症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむをえずお断りさせていただく場合がありますので、あらかじめご了承くださいませ。
- アレルギー対応のため、お食事内容を大幅に変更する場合、追加代金が発生する場合がございます。また、指定食材により、献立の品数が減る場合があります。あらかじめご了承くださいませ。
- お食事の好き・嫌いによるご希望はご遠慮ください。
- 当日、ご到着後のお申し出には、対応できかねます。

ご予約に際しまして、上記事項をご確認いただきまして、お客様自身による最終的なご判断をお願い申し上げます。