

食物アレルギーの対応について

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

ホテルリガーレ春日野では、食物アレルギーをお持ちのお客様が、安心かつ安全にお食事を楽しくお召し上がりいただけますよう日々取り組んでおります。

当ホテルでは、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、アレルゲン特定原材料 8 品目につきましては、表示義務がございますが、アレルゲン特定原材料に準ずる 20 品目については、表示が推奨されております。このため、表示推奨及びそれ以外の表示推奨がない品目に関しましてアレルゲンの正確な情報を把握することについては、困難でございますので、予めご了承くださいませ。

特定原材料 8 品目…表示義務

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずる 20 品目…表示推奨

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

また、食物アレルギー対応メニューにつきましては、通常提供メニューと同一の厨房で調理いたしておりますため、食器・調理器具等についても通常提供メニューと同一の器具等を使用しております。そして、厨房内では、微量の小麦等が空気中に飛散することで、他の食材にアレルゲン物質が混入する可能性がございます。

上記の理由によりまして、当ホテルでは、できる限りアレルゲンの除去に努め、食物アレルギー対応メニューを提供させていただきますが、アレルゲンの完全除去を保証するものではございません。

※食物アレルギー対応ご希望の場合、ご利用日の 2 週間前迄にご連絡くださいませ。

※提供する料理において使用する食材や調理方法の変更に伴い、別途追加料金が生じる場合がございます。

なお、重度の食物アレルギーをお持ちのお客様からのご要望には、やむを得ず、ご対応できない場合がございますが、ご自身で安全なレトルト食品等をお持ち込みいただく事は可能とさせていただきますので、ご理解とご了承をいただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。