

食物アレルギー基本ポリシー

■ 1. はじめに

弊社では、食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心してお食事をお楽しみいただけますよう、「アレルギー基本ポリシー」を定め、これに基づいた対応を行っております。

■ 2. 弊社の食物アレルギーに対する対応

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、製造者（弊社の食材等仕入先がこれに当たります）に表示が義務付けられ又は推奨されております。

特定原材料7品目	表示義務あり	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずる20品目	表示義務なし (表示を推奨)	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、くるみ、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

- ① 弊社は、製造者からアレルギーに関する情報を入手し、食物アレルギーをお持ちのお客様に対しては特定原材料7品目について可能な限り除去したメニュー（低アレルゲンメニュー）をご提供いたします。低アレルゲンメニューをご希望されるお客様は、ご予約時にお申し出ください。
- ② 食物アレルギーをお持ちのお客様に限り、ご自身で安全な食品（レトルト、冷凍食品等）を持ち込みの上、弊社レストラン等で飲食していただくことも可能とさせていただきます。事前にお申し出ください。
- ③ ビュッフェ会場での食事提供につきましては、食物アレルギーの表示（特定原材料7品目）を会場内に設けます。こちらをご参考の上、ご飲食のご判断をしていただければ幸いです。

■ 3. 低アレルゲンメニューについて

- ① 上記のとおり製造者からの情報に基づいて対応するため、製造者に表示義務のない食材（特定原材料7品目以外の食材）については、原則として低アレルゲンメニューから除去しておりません。
- ② 低アレルゲンメニューの提供には、お客様のアレルギー症状に応じた個別の準備を事前に行う必要がございますので、当日のお申出には対応いたしかねます。
お手数ではございますが、低アレルゲンメニューをご希望される場合は、ご予約時にお申し出くださいますようお願いいたします。
- ③ 低アレルゲンメニューは、特定原材料7品目が完全に除去されていることを保証す

るものではございません。様々な食材を同一厨房で調理しているため、微量混入する場合がございます。

- ④ 食物アレルギー症状が重篤のお客様や多岐に渡りアレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご要望にお応えできない場合がございます。

以上