

## 食物アレルギー対応基本方針 2025年1月

### 1. 目的

当館は、食物アレルギー対応の重要性を踏まえて、お客様の安全を重視したサービスをご提供するために、「食物アレルギー対応基本方針」を定めます。

### 2. 食物アレルギーの表示について

日本の法令により、食品に下記の特定原材料8品目を使用した場合は、表示義務があります。また、下記の特定原材料に準ずる20品目を使用した場合は、表示が推奨されています。

#### 【食品表示法で定められているアレルギー物質】

##### ◆特定原材料8品目（表示義務）

小麦・卵・乳・そば・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・くるみ

##### ◆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

### 3. 当館の食物アレルギー対応について

(1)食物アレルギー対応の重要性、法令による表示義務等を踏まえ、食物アレルギーをお持ちのお客様には、ご夕食のコース料理およびご朝食に限り、ご申告いただいた該当食材の変更および一部調理方法の変更を行ってまいります。なお、ラウンジでのアラカルトメニューに対しては、ご要望にはお応えしかねますので予めご了承ください。

(2)当館の定める食物アレルギー対応方針においては、仕入先からのアレルゲン情報に基づき、可能な限りアレルゲンの除去に努めますが、上記2.の背景があることから、全てのアレルゲンを完全に把握するのは困難となります。よって、比較的把握の容易な特定原材料8品目の除去に努めることとしています。

(3)食物アレルギー対応については、他の通常メニューと同じ厨房内で調理するため、やむをえずアレルゲンが微量に混入する可能性がございます。そのため、食物アレルギー症状が重篤なお客様やアレルゲンの完全除去をご希望されるお客様には、お食事の提供をお断りさせていただく場合がございます。そのような場合には、お客様ご自身によるお食事のお持ち込みをお受けいたしますので、ご予約時にお申し付けください。

また、食物アレルギー対応に関するご予約は、原則3日前までとなります。それ以降のお申し出については、食材等の仕入れ状況によって対応できない場合がございます。

当館では、本基本方針をお客様に開示するとともに、ご予約の際などこれに沿ったアレルギー対応についてご案内を行い、ご理解をいただくよう努めてまいります。