

## 【食物アレルギーへの対応について】

当館では、食物アレルギーをお持ちのお客様にも、安心してお食事をお楽しみいただけますよう、事前にご相談をいただいた場合に限り、可能な範囲で対応を行っております。

ただし、当館では調理器具・食器・厨房の完全な使い分けは行っており、アレルギーを完全に除去したお料理の提供はできかねます。

微量の混入(コンタミネーション)によっても重篤な症状を引き起こす可能性がある場合は、お客様の安全を最優先とし、誠に恐れながら対応をお断りさせていただきます。

### ■ 特定原材料 8 品目について

#### 【特定原材料 8 品目】

えび・かに・卵・そば・小麦・乳製品・落花生(ピーナッツ)・くるみ

- 「小麦」にアレルギーをお持ちの場合  
→ 当館では「小麦」アレルギーの対応をいたしかねます。
- 「えび」「かに」「卵」「そば」「乳」「落花生(ピーナッツ)」「くるみ」にアレルギーをお持ちの場合  
→ 主原料に限り、別の食材へ変更対応が可能です。  
※調味料、出汁、つなぎ、加工品などに含まれる微量使用分の除去には対応しておりません。

なお、過去にアナフィラキシーショックを起こされた方、エピペンをご持参・処方されている方、微量混入も不可の方につきましては、安全確保の観点から対応をお断りいたします。

### ■ その他の食材について

以下に該当する場合は、当館でのお食事提供をいたしかねます。

- 野菜全般にアレルギーがある、またはお召し上がりいただけない場合
- 魚の出汁が不可の場合
- 大豆(調味料を含む)が不可の場合
- ビーガン食をご希望の場合
- ハラル食をご希望の場合

## ■ 調理環境について

当館の厨房では、特定原材料 8 品目および表示義務のないアレルギー物質を含む食材を日常的に取り扱っております。

同一の調理器具・調理設備・食用油を使用して調理を行っており、十分な洗浄を行ってはおりますが、厨房環境上、微量のアレルゲンが混入する可能性があります。

そのため、当館はアレルゲンの完全除去を保證できる施設ではございません。

## ■ ブッフェ・グランピングについて

- ブッフェ:一部メニューにアレルギー表示がございます。ご確認ください。
- グランピング:アレルギー対応は行っておりません。

## ■ お客様へのお願い

- アレルギー情報はご予約時にお知らせください。
- ご宿泊日の 7 日前までにお申し付けください。以降のお申し出には対応できかねます。
- アレルギーフリーの食品・食器のお持ち込みは可能です(※事前連絡必須)。

当館のアレルギー対応方針をご理解いただいたうえで、最終的なご判断はお客様ご自身にてお願いいたします。

なお、安全を最優先とし、やむを得ずご利用をお断りさせていただく場合がございますこと、あらかじめご了承ください。