

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、食物アレルギー対応の重要性を認識し、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますが、次の事項について予めご了承ください。

1. 当館の基本的な考え方

- ①安全・安心・清潔な料理の提供を遵守いたします。
- ②使用食材については、仕入れ先からの情報に基づいております。
- ③小麦、大豆など成分のアレルゲンは調味料に含まれていることもありすべてに対応することができません。
- ④調理におきましては細心の注意を払っておりますが、同一厨房で色々な食材を使用しているため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することはできません。また、お皿など食器類についても洗浄過程でアレルギー物質が混入する可能性がございます。

上記の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することをあらかじめご了解ください。

2. 食物アレルギー対応メニューについて

1. 当館の基本的な考え方が前提となりますが、表示推奨のある19品目を含む特定原材料9品目につきましては、事前に（宿泊日の3日前）お申し出のあった場合、お客様からお申し出頂いた食材を除去したメニューへの一部変更対応をさせていただきます。なお、グルテンフリーや減塩食のご対応は出来かねます。

3. 食物アレルギーに関する個人情報の取得について

お客様より取得した個人情報は、食物アレルギー対応メニューのご提供及び万一当館において食物アレルギー症状が出られた場合に医療機関等への連絡・提供以外の目的には使用いたしません。

【参考】アレルゲン物質表示義務又は表示の推奨の28品目（2026年1月現在）

特定原材料9品目	えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ
特定原材料に準ずる19品目	あわび、いか、いくら、さば、さけ、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、やまいも、アーモンド、マカダミアナッツ、ごま、りんご、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、ゼラチン