

食物アレルギー対応のご案内

当館のご提供する食事について

当館がご提供する食事は、全てのメニューで同一調理場による調理となります。

そのため、アレルギーは完全に除去されるわけではなく、表示の対象となる食材が微量に混入する可能性があります。

また、調理器具、洗浄機、スプーンや皿といった調理・食器類については洗浄過程でアレルギーが完全に除去されず、残留することもあります。

従いまして、当館がご提供する食事については、アレルギーが完全に除去された食事ではなく、あくまで低アレルギーの食事であることをご了承下さい。

食事はアレルギー症状が発生しないことをお約束するものではありません。

ご利用いただくお客様の症状の程度やその日の体調により、微量の混入でもご発症される可能性もございます。

当館レストランのアレルギー表示について

当ホテルのダイニング彩花では、メニューカードにアレルギー特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)の表示を行っております。

これは、ご提供する食事中に特定原材料上記(8品目)を確実に使用していることをご案内するもので、表示していない他のアレルギーが全く入っていないことをお約束するものではありません。

また、ビュッフェスタイルでご提供する特性上、ご使用いただく箸・トング等の共有があることから、アレルギーの混入を完全に防ぐことはできません。

ご利用にあたって

上記内容をご確認の上、お客様ご自身にて、最終的なご判断を頂く旨につきご理解を賜りますようお願い申し上げます。

※当館のレストランでは個別のアレルギー対応食はできかねます。

※お客様のご申告によりアレルギー食材使用のメニュー表をお渡しいたします。

その他の諸注意事項について（症状が重篤なお客様）

症状が重篤なお客様は、必ず事前にご連絡の上、必要に応じてご自身で食事と食器をお持ちください。お客様の安全を優先し、レストランのご利用をお断りさせていただく場合もございますので、重ねてご了承のほどお願い申し上げます。

株式会社桜の森ホテル&リゾート

2024年7月10日改定