

お客様各位

弊ホテルにおける食物アレルギー対応ポリシーについて

ホテルオークラ京都 岡崎別邸

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊ホテルでは食物アレルギー症状を持つお客様がレストランやルームサービスをご利用されるにあたり、以下のとおりの対応をいたしております。

1. 弊ホテルの食物アレルギー対応に関する基本的な考え方について

弊ホテルのレストランおよびルームサービスの厨房は、日常の調理作業において、特定原材料 7 品目（卵・牛乳・小麦・落花生・そば・えび・かに）のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っており、同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性があります。

そのため、弊ホテルは**アレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設**であることを通知申し上げます。

2. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

料理を提供する施設においては、事前のお申し出をいただくことで、ご提供予定のお料理に含まれる特定原材料の情報を予めお伝えしております。事前のご相談により、ご提供予定の料理にご不都合がございました際には、料理内容についてご相談を承ります。

*** 特定原材料に準ずるもの 21 品目については表示義務がなく、取引先からの正確な情報を入手することが困難な場合があるため、弊ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料 7 品目に関する情報を開示しておりますことを予めご了承くださいませ。**

以上のとおり、弊ホテルは、厨房内の施設環境により食物アレルギーへの対応には限りがございます。ご提供が可能な範囲内において、料理のご用意をいたしておりますが、ご利用にあたっては、お客様ご自身のご体調や主治医とご相談の上、ご判断いただきますようお願い申し上げます。