

食物アレルギーをお持ちの方へ allergy

岡山国際ホテル（以下、当ホテルと称します）では、食物アレルギーをお持ちのお客様へのご飲食物の提供にあたり、お客様の安全を最優先とし、下記のとおり対応いたしております。

当ホテルで対象としているアレルギー物質について

アレルギー物質特定原材料 8 品目

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

アレルギー物質特定原材料に準ずる 20 品目

魚介類：あわび、いか、いくら、さけ、さば

肉類：牛肉、鶏肉、豚肉

果物：オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご

その他：ゼラチン、大豆、マカダミアナッツ、やまいも、カシューナッツ、ごま、アーモンド

当ホテルの食物アレルギー対応状況とご留意いただきたい内容

- 1) 当ホテルでは、事前にご相談のうえ、アレルギー物質を含む食材そのものを使用しないメニューの調理を行なうことができます。
当日対応はいたしかねますので、レストランにつきましてはご予約時に、また婚礼・宴会につきましては、事前のお打合せの際にご相談いただきますようお願い申し上げます。
- 2) 使用食材につきましては、製造元・仕入先からの情報をもとに確認しておりますが、原材料または加工食材に関しましては、アレルギー物質の混入を防ぐことはできません。
- 3) 他のメニューと同一の厨房で調理し、また、調理・洗浄器具についても他のメニューと共通のものを使用するため、その過程においてアレルギー物質が微量に混入することを確実に防ぐことはできません。
- 4) 上記事由により、ご提供する料理は完全なアレルギー物質（アレルゲン）除去メニューではございませんので、あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。
- 5) 事前にお問い合わせをいただいた場合でも、お客様の安全を優先して対応をお断りすることがございますので、あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。
- 6) ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様ご自身で最終的なご判断をお願い申し上げます。