hotel nikko nara

お客様各位

食物アレルギーに関するご案内

ホテル日航奈良

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

ホテル日航奈良では、お客様がレストランや宴会場でのお食事を安心してお楽しみいただけるよう、以下の通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

弊ホテルのレストランおよび宴会場の各厨房は、日常の調理作業において、特定原材料である「小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生（ピーナッツ）」等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。食器・調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、洗浄機器も同一のものを使用しているため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ございます。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ご通知申し上げます。

2.食物アレルギーを持つお客様に対するご案内

ブッフェ形式での料理を提供するレストラン施設や宴会場のご宴席においては、事前のお申し出をいただくことで、ご提供予定の料理に含まれる特定原材料の情報をお伝えしております。当日は事前にお伝えする情報のもとに、お客様ご自身で選択いただき、料理をお召し上がりいただけるよう準備いたしております。

ブッフェ形式以外の料理を提供するレストラン施設やご宴席においても同様に、ご提供予定のお料理に含まれる特定原材料の情報をあらかじめお伝えしております。事前のお申し出により、ご提供予定の料理に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２０品目については表示義務がなく、取引先から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８品目に関する情報を開示しておりますことをあらかじめご了承ください。（厨房内では表示にない他のアレルゲン食材を使用しております。）

※なおコンタミネーション等でアレルギー症状を呈する場合、お客様の健康の安全を最優先とし、やむを得ずお断りさせていただく場合がございます。

３. お客様よりホテルにご開示いただく情報について

お客様より食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、事前に弊ホテルが必要な情報をご開示いただけるようお願いしております。必要な情報の一例として、以下をご参考ください。

① 食物アレルギー反応のある食材等の情報
② 日頃の食事メニューや食事方法などの情報
③ 以前に他の施設をご利用された際の食事メニュー例に関する情報
④ 食器類のご使用は使い捨てのもの、もしくは洗浄した食器類か
⑤ 弊ホテルでお食事をされる際に、お付き添われる方の有無について
⑥ アナフィラキシーショックを起こした場合の対処方法について（エピペンを持参され、お付き添いの方が使用できるかどうか）
⑦ 万が一の場合の緊急連絡先について
⑧ その他、個人的な情報としてホテル側が把握しておくべきことなど

以上の通り、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、お客様ご自身の体調や主治医とご相談の上、お客様にて最終的なご判断をいただきますようお願い申し上げます。