

食物アレルギーをお持ちの方へ

当旅館では、食物アレルギーをお持ちのお客様が、安心かつ安全にお食事をお楽しみいただけますよう、出来る限りの対応に取り組んでおります。

1. 事前申告のお願いについて

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、必ずご予約の際にお申し付けください。

- ・アレルギーの食材（魚介類アレルギーなど全般ではなく、具体的な種類を教えてくださいと幸いです）
- ・アレルギーをお持ちの方の人数・性別

※ご予約時の備考欄または事前に宿代表番号（075-532-5333）までお電話でお知らせくださいませ。

ご宿泊の4日前までにお知らせください。

3日以内のご予約、当日の対応は出来ませんのでご注意ください。

2. 下記に該当する場合、ご宿泊の4日前までに詳細を、宿代表番号までお電話でお知らせくださいませ。

症状・食材の内容によっては、お食事の提供を停止させて頂く場合もあります。

（その場合の減額/キャンセルの場合のキャンセル料免除はございません）

■3種類以上の食物アレルギーをお持ちの場合

■6才以下のお子様で食物アレルギーをお持ちの場合

■アナフィラキシーショックを発症する恐れがある食物アレルギーをお持ちの場合

■ごく微量な混入でも命を落としてしまうような重篤な症状を発症の恐れがある食物アレルギーをお持ちの場合
（同じ調理場で調理をしている為、調理器具や食器など混入の恐れがあります）

■「小麦アレルギー」で醤油・味噌等加工品（調味料）でもアレルギー症状が出てしまう

■「大豆アレルギー」で醤油・味噌等加工品（調味料）でもアレルギー症状が出てしまう

■「さば・かつおアレルギー」で「出汁」でもアレルギー症状が出てしまう

■「海藻類アレルギー」で「昆布出汁」でもアレルギー症状が出てしまう

■「魚介類全般」のアレルギーをお持ちの場合

※アレルギーの症状次第では、必要に応じて「事前ヒアリングシート兼同意書」にて詳細をお伺いさせて頂き、当日署名を頂く場合がございます。

3. アレルギー対応について下記のご了承をお願いします

当館がご提供する食事は、全ての同じ調理場内で調理しております。アレルゲン特定7品目を含め混入（コンタミネーション）の可能性がございます。

そのため、アレルゲンは完全に除去されるわけではなく、一部残留する可能性があります。

また、スプーンや皿といった食器類については洗浄過程でアレルゲン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、当館がご提案するお食事については、アレルゲンが完全に除去された食事ではなく、あくまで低アレルゲンのお食事であることをご注意ください。

お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。

醤油、味噌、かつお昆布出汁については、和食に欠かすことのできない調味料は、アレルギー食物として除去が難しいことをご理解ください。