

食物アレルギー対応ポリシー

基本的な考え方

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としております。

対応する食物アレルゲンについて

日本の法令により、下記の特定原材料8品目を食品に使用した場合は、表示義務があります。
また、特定原材料に準ずる20品目を使用した場合は、表示が推奨されております。

特定原材料8品目
・小麦 ・卵 ・乳 ・そば ・落花生 ・えび ・かに ・くるみ
特定原材料に準ずる20品目
・牛肉 ・鶏肉 ・豚肉 ・あわび ・いか ・いくら ・鮭 ・さば ・ごま ・大豆 ・やまいも ・キウイ ・ゼラチン ・りんご ・もち ・バナナ ・オレンジ ・カシューナッツ ・アーモンド ・マカダミアナッツ

アレルギー対応について

- （1）低アレルゲンメニューについて
- ・食物アレルギーをお持ちのお客様への対応は、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目（特定原材料等28品目）を除去した「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。
 - ・通常メニューは、季節ごとにメニューが切り替わること、仕入れ状況などにより急な原材料の変更の可能性があることなどから、原材料表示は実施しておりません。
 - ・また、通常メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどの対応は、お客様の安全を確保することができないため、ご要望にお応えすることができません。
- ※バイキングの場合は「低アレルゲンメニュー」のご提供ではなく、特定原材料8品目の表示をしております。
- ※「低アレルゲンメニュー」のメニューおよび原材料は[こちら](#)をご覧ください。ご希望される方は、メールまたはお電話にて、宿泊予定日の2日前までにお申し込みください。なお、それ以降の申し込みはお受けできません。

28品目アレルギー対応食 メニュー例

大人夕食 和食膳提供ホテル

前菜	ほうれん草のお浸し 野菜ビクルス	いわし南蛮 ラム肉スペアリブ風	南瓜煮
サラダ	フレッシュサラダ	オリーブオイル 塩	
御造り	真鯛 鰯 鰯	帆立 雲丹 わさび	
焼き物	鴨スモーク焼 ブロッコリー	ハニーソース掛け シャトーキャロット	
台の物	お選びいただけます 一、のどぐろしゃぶしゃぶ 二、和牛のしゃぶしゃぶ	昆布だし 昆布だし	
煮物	カサゴ煮付	ごぼう 小松菜 生姜	
御飯	釜めし	浅利五目	
汁物	味噌汁	わかめ	
デザート	ライスショコラケーキ ミックスベリーソース	洋梨コンポート	
飲み物	紅茶 珈琲 お茶		

大人夕食 洋食コース提供ホテル

前菜1	法蓮草浸し 野菜のビクルス （鴨スモークハニーソース）	イワシ南蛮 ラム肉スペアリブ	南瓜煮
前菜2	真鯛と帆立貝柱のカルパッチョ ソース	ワサビ	
サラダ	フレッシュサラダ	オリーブオイル 塩	
魚料理	（カサゴの蒸し煮） （カサゴの蒸し煮）	人参 ブロッコリー	
メイン（チョイス）	A・ノドグロのフリット B・和牛のカツレツ	ソース	
パン	米粉パン		
デザート	ライスショコラケーキ ミックスベリーソース	パイナップル	
食事	アサリ五目御飯	味噌汁 わかめ	
ドリンク	コーヒ 紅茶		

大人朝食 和洋食献立

小鉢盛り	小松菜のお浸し 白身魚のエスカベッシュ	切干大根煮 焼たらこ ラタトゥイユ	
スープ	野菜ポトフ キャベツ	人参 じゃが芋 玉葱	
焼き物	あじ干物 インカの目覚め	笹蒲鉾 大根おろし	
御飯	白ご飯 又は 米粉パン		
汁物	味噌汁	わかめ	
香の物	デザート	塩ようかん あんずコンポート	
飲み物	紅茶 珈琲 お茶		

子供夕食 和洋食献立

焼き物	野菜グラタン		
サラダ	フレッシュサラダ	オリーブオイル 塩	
洋物	お魚ハンバーグトマトソース ブロッコリー インカ	シャトーキャロット	
煮物	金目鯛煮付	法蓮草 ごぼう 生姜	
御飯	白ご飯		
汁物	味噌汁	わかめ	
香の物	デザート	ライスショコラケーキ ミックスベリーソース みかんのコンポート	
飲み物	紅茶 珈琲 お茶		

子供朝食 和洋食献立

スープ	野菜のポトフ		
カレー	ベジタブルカレー シャトーキャロット	ヤングコーン	
サラダ	フレッシュサラダ	オリーブオイル 塩	
焼き物	鰯のトマトソース焼き	アスパラ パジル	
御飯	白ご飯 又は 米粉パン		
汁物	味噌汁	わかめ	
香の物	デザート	塩ようかん 洋梨コンポート	
飲み物	紅茶 珈琲 お茶		

・アレルギー以外（妊娠されている方、宗教・ベジタリアン等の食事制約のある方、苦手食材のある方など）の食事対応につきまして、ご要望にお応えすることができませんので、予めご承知おください。

（2）コンタミネーションについて

・弊社調理場では、様々な食品を同一の区画で保管、調理しており、調理器具や洗浄機に関しましても各食品専用のものは用意しておりません。また、食器類に関しても各食器専用のものとはなっておりません。この為、如何なる場合においてもアレルギー物質の「完全除去」は出来かねますので予めご了承ください。

（3）持ち込み食品等（アレルゲン除去食、離乳食）

- ・アレルギー対応のご要望にお応え出来ない場合、安全な食品（アレルゲン除去食、離乳食など）を同席にて召し上がりたい方は、ご自身にてお持ち込みいただけます。
- （レトルト・冷凍に限ります。電子レンジ及び湯煎など加熱のお手伝いをさせていただきます。）持ち込み食品等をご希望される方は、メールまたはお電話にて、お申し込みください。
- ・食器の貸出は行っておりますが、コンタミネーションがあることは十分ご理解の上ご利用ください。お持ち込み品のお預かりは致しかねますのでご了承ください。また、食品を持ち込みした際に発生した事故等の責任は負いかねます。

その他

バイキングについては、特定原材料8品目を表示しています。

お問い合わせ先

各施設問い合わせ

下記リンク先施設ごと、お電話やお問い合わせページよりお申し込み・お問い合わせください。

<https://dormy-hotels.com/inquiry/>