

2026年6月1日

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

ホテル日航立川 東京では、お客様が館内の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、以下のとおり対応しております。

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宴会場の各厨房は、日常の調理作業において特定原材料 9 品目である「卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ」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ございます（コンタミネーション）。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. 食物アレルギーをお持ちのお客様へのご案内について

buffet形式での料理を提供するレストランおよび宴会場においては、料理に含まれる特定原材料 9 品目をメニューカードに表示しております。お客様ご自身で内容をご確認のうえ、お料理をお選びいただけます。

また、buffet形式以外の料理を提供するレストランやご宴席においても、ご提供予定のお料理に含まれる特定原材料 9 品目の情報を事前にご案内しております。事前にご相談いただくことにより、可能な範囲におきまして料理内容の変更等についてご相談を承ります。

なお、すべての施設共通のご案内として、安全確保の観点から、必要に応じてお客様ご自身でお召し上がり可能なレトルトパウチ食品をご用意いただき、お持ち込みいただくことをお願いする場合がございます。ご希望により、お持ち込みいただいた未開封のレトルトパウチ食品等は、弊ホテルの厨房で加温してご提供いたしております。

※ 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、表示義務がある特定原材料 9 品目に関する情報を開示しております。

※ お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、密封され加圧加熱殺菌された未開封のものに限らせていただいております。お客様ご自身で調理されました、手作り食品のお持ち込みは、食品衛生管理上ご遠慮いただいております。

※ ご利用に際しては、アレルギーチェックシートへのご記入をお願いしております。

※ コンタミネーション等により健康への影響が懸念される場合、お客様の安全を最優先とし、やむを得ずご利用を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

食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、安全に配慮した対応を行うため、事前に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ませ。

- 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をご使用か
- 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、個人的にホテル側が把握しておくべき情報など

※ お客様よりご提供いただきましたアレルギーに関する情報および個人情報、食事提供施設における食の安全を確保するためにのみ使用し、法令および弊ホテルの個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。第三者への情報提供は法令に基づく場合を除き行いません。

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、お客様自身のご体調や主治医とご相談の上、ご判断をいただきますようお願い申し上げます。

ホテル日航立川 東京
総支配人