

令和5年5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について

ホテル日航立川 東京では、お客様がレストランや宴会場でのお食事を安心して楽しみいただけますよう、以下の対応をいたしております。

使用食材につきましては、特定原材料8品目（小麦、乳、卵、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ）の使用状況を生産元、製造・販売元からの情報をもとに確認しております。

ただし、全メニューを同一厨房内にて準備し、洗浄機器も同一のものを使用しておりますため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

また、食器・調理器具は他のお客様と共有しており、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。

上記事由により、ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではなく、以上についてご了承の上、レストランや宴会場のご利用に際しては、**お客様にて最終的な判断をいただきますようお願い申し上げます。**

※ 特定原材料8品目を除く「低アレルゲンメニュー」をご希望の場合には、ご利用日の3週間前までにご相談ください。

※ 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もございます。

ホテル日航立川 東京