

## ホテルハーヴェスト食物アレルギー対応ポリシー

### ■食物アレルギーの表示について

日本の法令により、下記の特定原材料 7 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 21 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 7 品目 ※表示義務

小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに

#### ●特定原材料に準ずる 21 品目 ※表示推奨

牛肉・鶏肉・豚肉・あわび・いか・いくら・鮭・さば・くるみ・ごま・大豆・まつたけ・  
やまいも・キウイ・ゼラチン・りんご・もも・バナナ・オレンジ・カシューナッツ・アーモンド

### ■ホテルハーヴェストのアレルギー対応について

- 2021 年 7 月 1 日から、特定原材料 7 品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる 21 品目（特定原材料等 28 品目）の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。
- 提供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ご要望にはお応えしかねます。
- ブッフェでは、提供するお料理に含まれる特定原材料等 28 品目の“使用一覧表”をご用意しております。お申し出ください。
- 食物アレルギー対応に関するご予約は、原則として前日 17:30 までとなります。それ以降のお申し出については、食材の仕入れ状況によっては対応できない場合がございます。
- ご利用に際しては、以下の留意事項をご確認いただきますようお願い申し上げます。

### ■低アレルゲンメニューについて

原材料や調味料から下記、「特定原材料（7 品目）特定原材料に準じるもの（21 品目）計 28 品目」を除いて構成したメニューです。

### ■ご留意事項

- 全ての料理を同じ厨房で調理するため、微量にアレルゲンが混入する可能性があり、アレルゲンの完全な除去は困難です。  
上記にご了承頂けない場合、お食事のご提供をお断りさせて頂く場合がございます。  
その場合、お食事の持ち込みをお受けいたしますのでご予約時にご相談ください。
- 特定原材料等 28 品目以外については、アレルゲン情報の完全な把握が困難であるため、可能な範囲での対応となります。
- 一部のレストランでは、運営上 低アレルゲンメニューを提供しておりません。詳しくは、ご利用される施設にお問合せください。

ホテルハーヴェストでは、ご予約時に上記の内容をご説明するとともに、食物アレルギー対応について必要事項の確認をお願いしております。また、お伺いした食物アレルギー情報は、レストランの利用目的以外には使用いたしません。