

お客様各位

オークラ アカデミアパーク ホテル 食物アレルギー対応ポリシーについて

オークラ アカデミアパーク ホテル

オークラ アカデミアパーク ホテルでは、レストランや宴会場でのお食事をお愉しみいただけるよう、以下の通り対応をいたしております。

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厨房は、日常の調理作業において、特定原材料7品目（卵・牛乳・小麦・落花生・そば・えび・かに）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・食用油を使用して調理を行っております。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。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. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

レストラン「カメラリア」にて提供するブッフェ形式での料理につきましては、特定原材料7品目の使用についての表示をしております。ブッフェ形式以外の料理については、事前のご相談によりご提供が可能な範囲において、ご用意をさせていただきますが、ご要望に添えない場合もありますので、あらかじめご了承くださいませ。

***特典原材料に準ずるもの21品目については、表示義務がなく、弊ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料7品目に関する情報を開示しております。**

以上の通り、弊ホテルは、厨房内の施設環境等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、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もございます。以上についてご了承の上、レストラン・ラウンジ・バーおよび宴会場のご利用に際しましては、お客様ご自身の体調や主治医とご相談のうえ、ご判断いただきますようお願い申し上げます。