

平素より蓼科東急ホテルをご愛顧賜り、誠に有難うございます。  
当ホテルの食物アレルギー対応について以下の通りご案内いたします。  
何卒ご理解、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。

#### ■食物アレルギーのお申し出についてのお願い■

原則として宿泊予約、ならびにレストラン予約時に必ずお申し出ください。

食物アレルギー対応に関するご予約は、  
原則としてご利用3日前までとさせていただきます。  
それ以降のお申し出については、  
食材の仕入れ状況等により対応出来ない場合がございます。あらかじめご了承ください。

#### ■食物アレルギー対応について■

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ことがございます。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」を推奨しております。
- ・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。
- ・当社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。
- ・buffet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8品目※表示義務

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※表示推奨

牛肉・鶏肉・豚肉・あわび・いか・いくら・鮭・さば・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

### ■低アレルギーメニューの提供について（7月1日～）■

2021年7月1日より、低アレルギーメニューの提供を開始いたします。

低アレルギーメニューとは、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品目の食材を外したメニューです。

ご希望のお客様はご予約時にお申し出ください。

また、過去にアナフィラキシーショックや呼吸困難など、重度の症状をお持ちのお客様におかれましては、当メニューのご利用を推奨させていただく場合がございます。

### ■個人情報について■

当社では、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、当社が運営するレストランの利用目的以外には使用致しません。アレルギー事故防止、

安心安全な料理提供の為、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。