

お客様各位

食物アレルギー対応ポリシー

当社は、お客様の安全を最優先とし、適切な食物アレルギー対応の重要性を認識した上で、お料理を安全に召し上がっていただくために、対応に取り組んでおります。

・特定原材料 8 品目（小麦、卵、乳、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ）の使用についての表示や、特定原材料 8 品目を使用しているメニュー情報をご案内しております。

・食物アレルギーをお持ちのお客様に関しては、各レストランや宴会場をご利用の 7 日前までにお申し出のあった場合、出来る限りの対応をさせていただきます。直前のご予約の際は対応できない場合もございます。

・当社では同一厨房で様々な食材を使用しており、また調理器具につきましても食材毎に専用のものは使用しておりません。このためアレルゲン食材が微量に混入する可能性が考えられ、完全除去は出来かねる点をご了承ください。

・私たちが提供する料理は完全なアレルギー対応ではありません。アレルギー症状が重篤なお客様の場合はやむを得ず料理の提供をお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。

ご予約に際して、上記内容をご確認の上、お客様による最終のご判断をお願いいたします。



AUTHENT HOTEL

OTARU

オーセントホテル小樽