

ホテルオークラ東京ベイ 食物アレルギー対応ポリシー

ホテルオークラ東京ベイでは、お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギーに関する対応を以下の通りといたします。

- ① 使用食材につきましては、特定原材料 8 品目（卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ）を生産元、製造・販売元からの情報により確認しております。
- ② 特定原材料に準ずる 20 品目については表示義務がなく、取引先から正確な情報を入手することが困難な場合があるため、弊ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料 8 品目に関する情報を開示しておりますことをあらかじめご了承くださいませ。
- ③ 弊ホテルのレストランおよび宴会場の各厨房は、日常の調理作業において、特定原材料 8 品目、およびその他表示のない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。また、食器や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ご了承くださいませ。
- ④ レストランにて提供するbuffet形式での料理につきましては、特定原材料 8 品目の使用についての表示をしております。なお、宴会場にて提供する料理については、朝食buffetのみ表示をしております。
- ⑤ buffet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。
- ⑥ 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。

ご利用にあたっては、お客様自身のご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。