

京成ホテルミラマーレ 食物アレルギー対応ポリシーについて

京成ホテルミラマーレでは、お客様がレストランや宴会場でのお食事を安心してお楽しみいただけますよう、以下の通りの対応をいたしております。

1. 当ホテルの食物アレルギー対応に関する基本的な考え方

当ホテルのレストランおよび宴会場は、日常的に、特定原材料である「小麦・卵・乳・くるみ・えび・かに・そば・落花生」等のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っております。

厨房内では、同一の調理器具や食用油を使用して調理を行っており、また食器・調理器具類の洗浄も共通の洗浄機器を使用しているため、十分な洗浄を行っていても、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。加えて、当ホテルではアレルギー対応専用の厨房や、完全に隔離された調理環境は備えておりません。

そのため、当ホテルはアレルギー物質（コンタミネーション）を完全に防ぐことは困難な施設であることを、予めご理解賜りますようお願い申し上げます。

*コンタミネーションとは、原材料として使用していない場合でも、同一の調理環境において、アレルギー物質が意図せずに（ごく微量でも）混入してしまうことを指します。

2. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内

buffet形式での料理を提供するレストランや宴会場のご宴席においては、事前のお申し出をいただくことで、提供予定の料理に含まれる特定原材料に関する情報をご案内いたします。当日は事前にお伝えする情報のもとに、お客様自身で料理をご判断、ご選択いただけるよう準備しております。

buffet形式以外の料理（コース料理、セットメニュー等）においても、同様に特定原材料の情報をご案内しております。事前にお申し出をいただければ、可能な範囲で料理内容の調整、ご相談にも対応いたします。

※「特定原材料に準ずるもの（20品目）」については外食における表示義務がなく、当ホテルでは原則として、表示が推奨されている特定原材料8品目に関する情報をご案内しておりますことを予めご了承ください。

3. ご利用にあたってのお願い

以上の通り、当ホテルでは調理環境および施設整備の制約により、食物アレルギーへの対応には限界がございます。可能な範囲での対応をいたしますが、ご利用にあたっては、お客様ご自身の体調やご体質、主治医のご意見等を参考に、お客様にてご判断いただきますようお願い申し上げます。