

お客様各位

『葛城北の丸 食物アレルギー対応ポリシー』について

1. 目的

葛城北の丸では、お客様の安全を最優先に考え、安心して料理を召し上がっていただく為に以下の通り食物アレルギーポリシーとして定めております。

2. 食物アレルギーをお持ちのお客様へ、弊社の基本的な考え方

当社では提供しているメニューに特定原材料8品目の使用状況をアイコンを使って分かり易くお客様にお知らせするなど、食物アレルギーの対応に注意しております。

又、調理にも注意をはらっておりますが、食物アレルギー対応食を含む様々なメニューを同一の厨房で、共通の調理器具・食器洗浄機を使用して調理しております。

仕入れ食材に関しては特定原材料に準ずるもの20品目については表示義務がない為、表示義務以外のアレルギー成分の正確な情報を入手することが困難であることから、微量な食物アレルギー物質が混入する可能性があります。

尚、お客様の嗜好・好みによる料理内容の変更は対応しておりません。

上記の弊社の事情をご理解、ご了承願います。

3. 食品事故防止の対策と食物アレルギーを持つお客様へのご対応について

- ① お料理の変更はアレルギーをお持ちのお客様とご病気や薬の関係上食べられないケースに限り対応いたします。
- ② 食物アレルギーをお持ちの方に関しては、食材を変更した料理や外したお食事をご用意いたします。
- ③ 重度の方や、対応が困難と弊社が判断した場合はお断りをする場合もございます。
- ④ お客様の安全を確保する為、お客様と直接お話ししながらメニューを決めさせて頂くケースもございます。
- ⑤ 食物アレルギーをお持ちのお客様に関して、ご自身の判断で食事をお持込みいただくことは可能とさせていただきます。
ご持参いただいた食事を電子レンジまたは湯煎により加熱することは可能です。
- ⑥ 現在、ホームページ内の食事献立内容欄に特定原材料8品目の表示をしておりますので、事前にご確認いただく事が可能となっております。
- ⑦ お客様情報として、食物アレルギーに関する内容・現在の医師の診断、お薬の処方等も合わせて 正確な情報を5日前までに (Web) アレルギーヒヤリングシステムから入力して申請してください。(4日前以降のお申し出は対応いたしかねます。)

ヤマハリゾートをご利用にあたり、食物アレルギーに関する不明点などございましたら事前にお申し付け下さい。

以上

2025年 4月 1日
株式会社ヤマハリゾート