

## アレルギーポリシー

ホテルカデンツァ東京では、関連法規に基づき食物アレルギー対策を料飲・製菓製パン全店舗において、以下の通り慎重に実施しておりますのでお知らせいたします。アレルギーによる事故防止にご理解を賜りますようお願い申し上げます。ご心配ご不安な点などございましたら、ホテルスタッフにお声がけください。

### 1. アレルゲンとして認識している物質

現行の関連法規に従い、以下の28品目をアレルゲンと認識しています。

- ① 特定原材料（8品目）：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
- ② 特定原材料に準ずるもの（20品目）：
  - 魚介類：あわび、いか、いくら、さけ、さば
  - 肉 類：牛肉、鶏肉、豚肉
  - 果 物：オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご
  - その他：アーモンド、カシューナッツ、ごま  
大豆、まつたけ、やまいも、ゼラチン

### 2. ホテルとしての対応

- 完全除去を希望された場合、もしくは過去に重篤な症状（アナフィラキシー等）を引き起こしたことがある場合、お客様の安全を第一に考え、料理のご提供をお断りさせていただくことがございますので、ご了承くださいませようお願い申し上げます。
- ホテルで料理などに使用する食材につきましては、製造元や仕入れ先から提供された情報をもとに、アレルゲンを確認しております。
- また、ホテル内の厨房では、日常的にアレルゲンを含む食品や食材を取り扱っており同一の調理器具・洗浄機器・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は適切に洗浄を行っておりますが、厨房内環境により調理上原材料として使用していないアレルゲンが空中飛散している可能性はゼロとは言えず、料理に微量混入する可能性があります。その為、料理の原材料にアレルゲンがなくとも、料理にアレルゲン混入がない（ゼロである）ことを保証することは致しかねます。
- ご心配がある場合は、上記をご理解の上ご注文時にサービススタッフにご相談ください。ホテルからご提供いたします情報をもとに、ご利用をご判断ください。
- カデンツァ自慢の料理を安全にお楽しみいただけるよう、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

ホテルカデンツァ東京 総支配人・総料理長