

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

ホテルアークリッシュ豊橋では、食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心してお食事をお楽しみいただけるよう、可能な限り対応に努めております。

ご希望に応じて、一部メニューを【アレルギー特定原材料8品目】および【アレルギー特定原材料に準ずる20品目】を使用しない「低アレルギーメニュー」に変更させていただきます。

なお、メニューの内容はお任せいただく形となりますので、ご了承ください。

また、対応内容によっては別途費用が発生する場合がございます。

事前のご連絡について

アレルギー対応の可否を確認するため、原則として14日前までにご連絡をお願いいたします。

当日の対応は、食材準備等の都合によりお断りする場合がございますので、あらかじめご了承ください。

アレルギー特定原材料8品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

アレルギー特定原材料に準ずる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、まつたけ、ごま、ゼラチン、大豆、やまいも

【食物アレルギー対応のご留意事項】

- 1、使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
- 2、他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを
使用するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- 3、上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、
予めご留意くださいますよう、お願い申し上げます。
- 4、症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむを得ず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。