

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、できる限りの対応に取り組んでおります。

一部メニューをご要望に応じて、【アレルギー特定原材料9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。

ご婚礼の場合、事前の打合せ時にアレルギーの有無について確認をさせていただきます。
原則として14日前までにご連絡をお願いいたします。なお、当日の対応は食材などの関係もありお断りさせていただく可能性がございますので、予めご了承ください。

アレルギー特定原材料9品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ

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、マカダミアナッツ、ピスタチオ、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。