

## ホテル志摩スペイン村 食物アレルギー対応ポリシー

### 【基本方針】

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましてはお客様を最優先とし、お食事を安心して召し上がっていただくことを基本方針としております。

### 【対応する食物アレルゲンの範囲】

食物アレルギーをお持ちのお客様への対応は、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目となります。それ以外の原材料につきましては仕入れ先からの正確な情報の入手が困難であり、お客様の安全を確保できないためお受けすることができません。

(特定原材料8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

(特定原材料に準ずる20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

### 【コンタミネーションについて】

当館が提供するお食事は、すべて同一厨房にて調理をしており、調理器具等につきましても同一のものを使用しております。このため、ご提供するお食事はアレルゲンを完全に除去することが困難であり、低アレルゲンであることをご了承ください。

ご利用にあたっては、お客様にて最終的なご判断をお願いいたします。

## 【食物アレルギーの対応方について】

(1) レストラン（スペイン料理「ヒラソル」・日本料理「志摩」）ご利用の場合

### ① 夕食・昼食

夕食のコースメニュー（ヒラソル）・会席料理（志摩）・昼食メニュー（ヒラソル）についてはご利用予定日の3日前の17時までに **\*食物アレルギーお伺いフォーム**にてお申し出いただいた場合に限りメニュー変更の対応をさせていただきます。以降は申し込みいただけませんのでご注意ください。

（\*食物アレルギーお伺いフォーム：ホームページをご参照ください）

なお、ご利用当日にご夕食をお選びいただく場合は、アラカルトメニューに特定原材料8品目を記載しております。

**※好き嫌いによるメニュー変更は対応いたしかねます。**

### ② 朝食

朝食をご利用の場合は係員へお申し出ください。成分表（8品目+20品目を記載の表）をご用意いたしますので、ご確認のうえ、お料理をお召し上がりください。

(2) バイキング利用の場合

夕・朝食ともご利用当日にお申し付けいただきましたら、成分表（8品目+20品目を記載の表）をご用意いたしますので、ご確認のうえ、お客様自身でお料理をお選びください。

(3) 重度な食物アレルギーを持つお客様の場合

アレルギー症状が重篤なお客様や多くの品目に対してアレルギーをお持ちのお客様には、本来のメニューと大きく異なるお料理となる場合や、食事を提供できない場合もございます。

その際は事前にご連絡させていただきますが、必要に応じてご自身でレストランにお食事をお持ち込みいただくこともございますので、あらかじめご了承ください。

## 【本ポリシーに基づく対応の時期】

2026年7月4日以降にご宿泊のお客様から対応させていただきます。