

食物アレルギー対応ポリシー

【当ホテルの基本的な考え方】

当ホテルでは飲食物の提供に際しお客様の安全を最優先とすることを基本方針としております。

食物アレルギーをお持ちのお客様への対応につきまして、下記内容を必ずご確認のうえ予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

【当ホテルの調理環境について】

当ホテルでは、同一厨房にて様々な食材を使用して調理を行っております。

そのため、調理器具や設備を食材ごとに完全に分けることはしておりません。

このため、原材料として使用していない食材であっても、微量に混入する可能性を完全に防ぐことはできかねます。

あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

【苦手な食材への対応について】

アレルギーではなく、苦手食材の除去対応につきましてはオプション対応とさせていただきます、別途料金を頂戴いたします。

何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

【ブッフェスタイルのレストランにおいて】

ブッフェ（バイキング）形式のレストランでは、菜箸やトング等を

共有で使用していただくため、アレルゲンの混入を完全に防ぐことができません。

また、バイキング期間中はご希望のお客様に成分表をご用意しております。

【食物アレルギー等対応メニューについて】

当ホテルでは、旬の食材本来の香り・苦味・甘味を活かし、塩・ハーブ・オリーブオイルを中心とした、体にやさしい2つのコース料理をご用意しております。

- ・低アレルゲンメニュー（特定原材料8品目を除いたメニュー）
- ・ヴィーガンメニュー（特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目を除いたメニュー）

※特定原材料8品目

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

※特定原材料に準ずる20品目

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

【ご提供条件】

- ・コースメニューは一式でのご提供となります。
- ・一部メニューのみの差し替えはお受けしておりません。
- ・ヴィーガンメニューも同様の対応となります。

なお、上記以外の個別対応をご希望の場合は、

1メニューにつき2,500円のオプション料金を頂戴いたします。

【重度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合】

重度のアレルギー症状をお持ちのお客様につきましては、安全確保の観点から、以下の対応をお願いしております。

- ・お客様ご自身で安全が確認できるレトルトパウチ食品等をご持参ください。
- ・ご希望に応じて、当ホテル厨房にて加温しご提供いたします。
- ・お食事の際の食器類はホテルにてご用意いたしますが専用の食器ではございません。コンタミネーションがあることは十分ご理解の上、ご利用ください。

※お持ち込み可能な食品は以下に限りです。

- ・未開封であること
- ・熱溶融により密封され、加圧加熱殺菌された市販品

なお、お客様ご自身で調理された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりお断りしております。

【食物アレルギー等メニュー 事前ご予約について】

ご宿泊日5日前までの受付とさせていただきます。

なお、4日前以降の申し込みはお受けできかねますのであらかじめご了承ください。

※ご予約時にお申込みいただいた場合であってもお客様の安全確保の観点からやむを得ず対応をお断りさせていただく場合がございます。

ホテルブルーベリーヒル勝浦
レストラン
〒299-5245
千葉県勝浦市興津 1920
TEL 0470-76-3400

低アレルギーメニュー

～前菜～

マグロのカルパッチョ

香味野菜添え レモンドレッシング

～スープ～

野菜だけで煮込んだコーンスープ

～メイン1～

白身魚のソテー

シトラスとオリーブのソース

～メイン2～

ペッパーポークステーキ

～デザート～

さつま芋茶巾とフルーツ

米粉のパン

コーヒー or 紅茶

特定原材料8品目を除いたメニュー

ご予約は5日前までの受付とさせていただきます。

ヴィーガンメニュー

～前菜～

オーガニックレタスと地場野菜のサラダ

～スープ～

野菜だけで煮込んだコーンスープ

～メイン1～

ひよこ豆のボールシチュー

～メイン2～

ベジタブルカレー パセリライス添え

～デザート～

さつま芋茶巾とフルーツ

米粉のパン

コーヒー or 紅茶

特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目を除いたメニュー

ご予約は5日前までの受付とさせていただきます。