

食物アレルギー対応ポリシー

弊社が運営する「モンティグレ ダイワロイネットホテル和歌山」におけるレストランサンクシェール・宴会場におきましては、お客様の安全を最優先し、適切な食物アレルギー対応の重要性を認識し、料理を安全に召し上がっていただくために「食物アレルギー対応ポリシー」を定めております。

1 食物アレルギー対応

弊社の食物アレルギー対応につきまして、以下の対応のみとさせていただいており、如何なる場合においても、アレルゲンを完全除去したお料理の提供は出来かねますので予めご了承ください。

弊社の食物アレルギー対応は、特定原材料9品目を可能な限り除去したメニューのご提供とさせていただき、その他の原材料につきましては、食材現物の除去のみの対応とさせていただきます。なお、提供するお料理において使用食材や調理方法等によって対応できない場合、別途追加料金が生じる場合がございます。

弊社にてアレルギー対応のご要望にお応えできない場合、お客様ご自身でアレルゲン除去食品など（レトルト・冷凍食品に限ります。）をお持ち込みいただくことは可能です。お持ち込みをご希望される場合には、予めメールやお電話にてご連絡ください。
お持ち込みいただいた食品につきましては、ご要望があれば、電子レンジによる加熱・食器類の貸出を承ってはおりますが、加熱による商品品質の変化、食器貸出に伴うコンタミネーション等のリスクがあることはご理解のうえご利用ください（事故等が発生した場合も、弊社は責任を負いかねますので、予めご了承のうえご判断ください。）。
※なお、お持ち込み食品は、（冷蔵・冷凍保存等の）お預かりをお断りさせていただいておりますので、お客様ご自身にて管理・保管くださいますようお願い申し上げます。

2 ご留意事項

弊社のレストラン・宴会場のメニューにおいて表示する原材料は、特定原材料9品目に限ります。当該表示については、特定原材料がその料理に使用されていることを明記したものであり、記載のない特定原材料について完全除去を保証するものではございません。

アレルゲン除去メニューであっても、他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用しておりますのでアレルゲン物質が混入する可能性が

ございます。また、アレルゲン除去メニューは、可能な限りアレルゲン物質を除去するものに過ぎず、アレルゲン物質の完全な除去を保証するものではありません。

ブッフェ料理のご提供において、使用されるトングや食器類は、アレルゲン物質を含む複数の料理と共に通の備品を使用しています。

お客様が 1 つのトングで複数の料理を取ることによるコンタミネーションの発生や、アレルゲンを含む食物と混在する場合もございます。

アレルゲンの完全除去が保証されないといけないお客様、調理器具等によるコンタミネーションが心配なお客様につきましては、安全を第一に考え、食事の提供をお断りする場合がございます。

3 レストランのご利用時のお願い

ご注文時に、食物アレルギーの原因食材、食物アレルギー対応のご要望をお申し出ください。なお、使用食材・調理方法等の関係からご要望に沿えない場合、お料理等のご提供まで時間をいただく場合がありますことを予めご了承ください。

4 宴会場のご利用時のお願い

食物アレルギー症状をお持ちのお客様がいらっしゃる場合については、下記の期限までに食物アレルギー対応のご要望をお申し出ください。

※なお、期限後のご申告については対応いたしかねますので予めご了承ください。

宴会でのご利用 ・・・ 宴会日の 3 日前まで

婚礼でのご利用 ・・・ 披露宴日の 2 週間前まで

ご確認のうえ、ご利用にあたってはお客様ご自身の責任において最終的なご判断をお願いいたします。

【特定原材料 9 品目】

えび・かに・小麦・たまご・そば・乳・落花生（ピーナッツ）・くるみ・カシューナッツ

【特定原材料に準ずる 20 品目】

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