



hotel nikko huis ten bosch

2026年4月1日

弊ホテルにおける食物アレルギーの基本方針について

ホテル日航ハウステンボス

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊ホテルでは食物アレルギー症状を持つお客様が館内のレストランをご利用されるにあたり、以下のとおり
の対応をいたしております。

1. 弊レストランの食物アレルギー対応に関する基本的な考え方について

弊レストランでは、食物アレルギーをお持ちのお客様にも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。

レストランの各厨房は、日常の調理作業において、特定原材料である「卵・乳・小麦・落花生・えび・
そば・かに・くるみ・カシューナッツ」等のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱って
おり、同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は十分に洗浄を行って
おりますが、厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性がございます。
そのため、弊レストランはアレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設であることを通知申し
あげます。

2. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

製造元からの情報に基づき、一部の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）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。但し、通常とは異なるお食事のご提案とな
りますので、別途費用がかかる場合がございます。

アレルギー特定原材料に準ずるもの（20品目）については、製造元で表示が義務化されていないことから、
正確な情報が入手できないため、お客様の安全を最優先し、やむをえ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。

尚、buffetやバイキング料理の際は対応しておりません。

その場合は、必ず事前にご連絡の上、必要に応じて、ご自身で食品（レトルト、冷凍品など）をお持
込下さい。電子レンジ及び、湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます。

また弊ホテルでは、全施設共通のご案内としてお客様ご自身でお持ち込みいただくことを推奨しております。
お客様とご相談の上、ご用意し提供するすべての料理はアレルギーの症状が起きないことをお約束する完
全なアレルギー対応メニューではございませんので、予めご理解ください。

3. お客様よりレストランにご開示いただく情報について

お客様より食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、事前に弊ホテルが必要な情報をご開示いた
だけるようお願いしております。

以上の通り、弊レストランは、厨房内の施設環境により食物アレルギーへの対応には限りがございます。
ご提供が可能な範囲内において、料理のご用意をいたしておりますが、ご利用にあたっては、お客様自
身のご体調や主治医とご相談の上、上記の内容を確認してお客様による最終ご判断をいただきますよう
お願い申し上げます。