2026 年 7 月 1 日

お客様各位

弊ホテルにおける食物アレルギー対応ポリシーについて

ホテル日航ハウステンボスでは、お客様が館内のレストランや宴会場でのお食事を安心してお楽しみいただけるよう、以下のとおり対応しております。

1. 弊ホテル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

弊ホテルのレストランおよび宴会場の各厨房では、日常の調理作業において、特定原材料 9 品目である「卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ・落花生・そば・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、食用油を使用しております。
調理器具は十分に洗浄しておりますが、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（コンタミネーション）。
そのため、弊ホテルではアレルギー物質を完全に除去した料理の提供はできかねますことを、あらかじめご理解賜りますようお願い申し上げます。

2. 食物アレルギーをお持ちのお客様へのご案内について

ブッフェ形式での料理を提供するレストランおよび宴会場では、料理に含まれる特定原材料 9 品目をメニューカードに表示しております。お客様ご自身で内容をご確認のうえ、お料理をお選びいただけます。また、ブッフェ形式以外のレストランや宴会においても、ご提供予定のお料理に含まれる特定原材料 9 品目の情報を事前にご案内しております。事前にご相談いただくことで、可能な範囲におきまして、料理内容の変更等についてご相談を承ります。

なお、すべての施設に共通のご案内として、安全確保の観点から、必要に応じてお客様ご自身でお召し上がり可能なレトルトパウチ食品をご用意いただき、お持ち込みをお願いする場合がございます。ご希望により、お持ち込みいただいた未開封のレトルトパウチ食品等は、厨房にて加温のうえご提供いたします。

※お持ち込み可能な食品は、密封され加圧加熱殺菌された未開封品に限ります。お客様ご自身で調理されました、手作り食品のお持ち込みは食品衛生管理上ご遠慮いただいております。
※特定原材料に準ずる 20 品目については、表示義務はなく、正確な情報の入手が困難な場合があるため、原則として特定原材料 9 品目の情報を開示しております。
※コンタミネーション等により健康への影響が懸念される場合は、お客様の安全を最優先とし、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

3. お客様よりご提供いただく情報について

食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、安全に配慮した対応を行うため、事前に必要な情報のご提供をお願いしております。以下は一例でございます。

① アレルギー反応のある食材等
② 日頃の食事内容や摂取方法
③ 他施設ご利用時の対応事例やメニュー内容
④ 食器の使用方法（使い捨てまたは洗浄済み食器の使用希望）
⑤ 付き添いの方の有無
⑥ 万が一の際の対処方法（エピペンの持参・使用不可等）
⑦ 緊急連絡先
⑧ その他、事前にホテルが把握しておくべき情報など

【個人情報の取り扱いについて】

お客様よりご提供いただいたアレルギーに関する情報および個人情報は、安全なサービス提供を目的としてのみ利用し、法令および当ホテルの個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。第三者への情報提供は、法令に基づく場合を除き行いません。

以上のとおり、弊ホテルでは厨房環境上、食物アレルギーへの対応には一定の制限がございます。可能な範囲で対応に努めてまいりますが、ご利用にあたっては、お客様ご自身の体調や主治医とご相談のうえ、ご判断いただきますようお願い申し上げます。

ホテル日航ハウステンボス
総支配人

hotel nikko huis ten bosch