ホテル日航ハウステンボス

2026年8月29日 現在

弊ホテルにおける食物アレルギーについて

○ 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。
○ メニュー内容は一部変更になることもありますのでご了承ください。
○ アレルギー物質(アレルゲン)を含む9品目を調理材料として使用しているメニューに『●』印を表示しております。
○ 製造元でのコンタミネーションにつきましては、製造元からの情報に基づき『▲』印を表示しております。
～コンタミネーションとは～
原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際にごく微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。

あじ彩 夕食セットメニュー

メニュー名	特定原材料(9品目)								
対馬産穴子一本揚げ御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ
先付け(その日の物)			●						
天婦羅(対馬産穴子・野菜・大根おろし・生姜おろし)	▲油	▲油	●			▲油			
天婦羅(天つゆ)			●						
向付(二種類)									
向付(おつくり醤油)			●						
豚の角煮(野菜煮)			●						
白御飯									
赤出汁(巻き麸・若芽・三つ葉・山椒粉)			●						
漬物(その時)			●						
アイスクリーム	●	●							
プチウェファー	●	●	●						