



## アレルギー対応について

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、できる限り取り組んでおります。  
ご予約の際に具体的なアレルギー内容をお申し付けください。

### アレルギー対応について

#### 【会席料理】

アレルギー内容に応じてお料理内容を変更させていただきます。

#### 【バイキング(朝食・夕食)】

バイキング会場にてアレルゲン特定原材料8品目をメニュー毎に表記しております。  
※アレルゲン特定原材料・・・卵、乳、小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ

### アレルギー対応のご留意事項

- ①使用食材につきましては、仕入先からの情報をもとに確認しております。
- ②他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用いたします。
- ③上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。  
症状が重篤な場合はお客様の安全のため、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。
- ④ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願いいたします。
- ⑤アレルギー対応のお申込みが直前(前日・当日など)になりますと、料理内容の変更をいたしかねる、または追加料金を頂戴する場合がございます。

# アレルギー対応のお申込みについて

アレルギー対応をご希望のお客様は  
「アレルギー対応のご留意事項」をご確認のうえ  
お電話やメール、または以下の「アレルギー確認表」に  
ご記入の上メール・FAXにて当館へお送りください。

TEL : 0599-43-3624 FAX : 0599-43-5371 mail : [yoyaku@hojoen.com](mailto:yoyaku@hojoen.com)

## アレルギー確認表 記入方法

- ・上段にご利用日、お名前をご記入ください。
- ・表の中の該当する食材に○を付けてください。
- ・備考は、できる限り詳細にご記入ください。
- ・旅行会社のご担当者様が記入される場合は、会社名・ご担当者様のお名前を空いているスペースに必ずご記入ください。

■例：甲殻類全般(出汁エキス程度は可)、小麦(醤油などの調味料程度は可) の場合

アレルギー確認表 (アレルギー対象の場合は□の中に○を付けて下さい)						ご利用日	1月1日	お名前	山田 太郎
	生	加熱	出汁(珪ス)	加工品	つなぎ	備考			
エビ	○	○		○					
カニ	○	○		○					
イカ	○	○		○					
タコ	○	○		○					
魚(青物)								魚の名前:	
魚(赤身)								魚の名前:	
魚(白身)								魚の名前:	
貝類								貝の名前:	
海藻類								海藻の名前:	
牛肉									
豚肉									
鶏肉(鶏含む)									
鶏卵									
魚卵									
果物								果物の名前:	
野菜類								野菜の名前:	
ネギ類								玉ネギ 長ネギ 分葱	
山芋									
里芋									
ナッツ類	全て(くるみ含む)							ナッツの名前:	
胡麻	そのもの	胡麻油							
大豆	豆乳	豆腐	納豆	調味料					
蕎麦	可	否							
牛乳									
小麦	衣	調味料							
その他									

アレルギー確認表 (アレルギー対象の場合は□の中に○を付けて下さい)					ご利用日		お名前	
	生	加熱	出汁(エキス)	加工品	つなぎ	備 考		
エビ								
カニ								
イカ								
タコ								
魚(青物)						魚の名称:		
魚(赤身)						魚の名称:		
魚(白身)						魚の名称:		
貝類						貝の名称:		
海藻類						海藻の名称:		
牛肉								
豚肉								
鶏肉(鴨含む)								
鶏卵								
魚卵								
果物						果物の名称:		
野菜類						野菜の名称:		
ネギ類						玉ネギ 長ネギ 分葱		
山芋								
里芋								
ナッツ類	全て(くるみ含む)					ナッツの名称:		
胡麻	そのもの	胡麻油						
大豆	豆乳	豆腐	納豆	調味料				
蕎麦	可	否						
牛乳								
小麦	衣	調味料						
その他								