

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

加賀片山津温泉 佳水郷では、食物アレルギーをお持ちのお客様が安全・安心にお食事をお楽しみいただけますよう、できる限りの対応に取り組んでおりますが、以下①、②に記載の事項についてご理解いただき、ご利用に際しましては、お客様による最終的なご判断をお願い申し上げます。

① 事前申告のお願い

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時の備考欄及びお電話(0761-74-1200)にて**必ず事前**にお申し付けください。

※「〇〇全般」ではなく具体的な種類をお知らせください。

例)大人1名 えび・かに・いかのアレルギー

会席料理においては、できる限り単品の素材食材を使用しないメニューへの変更対応をさせていただきますが、**当日対応はいたしかねます**ので、あらかじめご了承ください。また、苦手な食材など好き嫌いによるリクエストはご遠慮ください。

② 重要な留意事項

- (1) アレルギー原因物質の除去が保証されないとお困りなるお客様(アナフィラキシーショックを発症する恐れのある食物アレルギーをお持ちの場合やごく微量の混入でも命に関わるような重篤な症状を発症する恐れがある場合など)につきましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。
(その場合でも、一部減額やキャンセル料の免除等の対応はいたしかねます。)
- (2) 事前にお申し付けいただいた場合でも、出汁、エキス、つなぎ、調味料等に含まれる成分原料の除去は困難であり、除去対応ができない場合がございます。
- (3) 朝食バイキングにおいては、各メニューに特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含む14品目(+牛、豚、鶏、酒、大豆、アーモンド)を参考表示しています。バイキングにおいては食物アレルギーの個別の対応は行っておりません。
- (4) 当館で提供される食事は、会席、バイキング等料理提供形式を問わず、全て同じ厨房内で、同じ調理器具を用いて調理している為、調理の過程において、アレルギー原因物質が混入する可能性がございます。
従いまして、アレルギー原因物質の完全な除去を保証するものではございませんので、ご了承ください。