



グランピング五感 食物アレルギーポリシー

制定日：2022年7月1日

1. 目的

お客様の安全を最優先とし、料理を安全に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。そのために「食物アレルギーポリシー」を定めております。

2. 食物アレルギーについて

当施設にご予約の食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約の際にお申し出いただきます。その場合、アレルゲンの対象となる食品を使用しないメニューを提供させていただきますが、アレルゲンの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。アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様、ごく微量のアレルギー物質の摂取によってアレルギー反応を発症する可能性のあるお客様におかれましては、お客様の安全を優先し、食事の提供をお断りすることがございます。その場合ご自身にとっての安全な食品と器の持ち込みをお受けいたしますので、ご予約時及びチェックイン時にお申し付けください。(電子レンジ、湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます)

3. コンタミネーション

当施設では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等は食材ごとに専用のものに分けていません。このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。当施設の事情をご理解いただき、提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを、予めご了解いただくことが必要です。

4. アナフィラキシーショック

アナフィラキシーを発症する恐れのあるお客様につきましては、エピペンのご持参をお願いいたします。

以上を踏まえ、食事のご利用に際しては、お客様にて最終的なご判断を頂きますようお願いいたします。