

■ 食物アレルギーについて ■

ホテルカデンツァ東京では、関連法規に基づき食物アレルギー対策を料飲・製菓製パン全店舗において、以下の通り慎重に実施しておりますのでお知らせいたします。アレルギーによる事故防止にご理解を賜りますようお願い申し上げます。ご心配ご不安な点などございましたら、ホテルスタッフにお声がけください。

1. アレルゲンとして認識している物質

現行の関連法規に従い、以下の28品目をアレルゲンと認識しています。

- ① 特定原材料（7品目）：小麦・そば・玉子・乳・落花生・海老・蟹
- ② 特定原材料に準ずるもの（21品目）：
 - 魚貝類：鮑・烏賊・いくら・鮭・鯖
 - 肉類：牛肉・鶏肉・豚肉
 - 果物：オレンジ・キウイフルーツ・リンゴ・桃・バナナ
 - その他：くるみ・大豆・松茸・山芋・ゼラチン・胡麻・カシューナッツ・アーモンド

2. ホテルとしての対応

- ホテルで料理などに使用する食材につきましては、製造元や仕入れ先から提供された情報を基に、アレルゲンを確認しております。
- また、ホテル内の厨房では、日常的にアレルゲンを含む食品や食材を取り扱っており、同一の調理器具・洗浄機器・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は適切に洗浄を行っておりますが、厨房内環境により調理上原材料として使用していないアレルゲンが空中飛散している可能性はゼロとは言えず、料理などに微量混入する可能性があります。その為、料理の原材料にアレルゲンがなくとも、料理にアレルゲン混入がない（ゼロ）であることを保証することはいたしかねます。
- ご心配がある場合は、上記をご理解の上、ご注文時にサービススタッフに相談ください。ホテルからご提供します情報をもとに、ご利用をご判断ください。
- カデンツァ自慢の料理を安全にお楽しみいただけるよう、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

ホテルカデンツァ東京 総支配人・総料理長