



お客様各位

弊ホテルにおける食物アレルギー対応について

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

グランドニッコー東京ベイ舞浜では、お客様がレストランやウエディング、宴会場でのお食事を安心してお楽しみいただけますよう、以下のとおりの対応をいたしております。

使用食材につきましては、**特定原材料7品目「卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに」**の使用状況を生産元、製造・販売元からの情報をもとに確認しておりますので、必要な方は事前に必ずお問い合わせください。

※特定原材料に準ずるもの21品目については表示義務がなく、取引先から正確な情報を入力することが困難な場合があるため、弊ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料7品目に関する情報を開示しておりますことを予めご了承くださいませ。

ただし、全メニューを同一厨房内にて準備し、洗浄機器も同一のものを使用しているため調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

また食器・調理器具は、他のお客様と共有しており、厨房内では表示にない他のアレルギー食材を使用しております。

上記事由により、ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではなく、以上についてご了承の上、レストランやウエディング、宴会場をご利用に際しては、お客様にて最終的な判断をいただきますようお願い申し上げます。

【重度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合】

全施設共通のご案内として、お召し上がりいただけるレトルトパウチ食品等をお客様ご自身で予めご購入いただき、お持ち込みいただくことをお願いしております。

ご希望により、お持ち込みいただいたレトルトパウチ食品等はお預かりして、弊ホテルの厨房で加温してご提供いたしております。

※お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶融により密封され、加圧加熱殺菌された未開封のものに限らせていただいております。

お客様自身でご調製された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりご遠慮いただいております。

※特定原材料7品目を除く「低アレルゲンメニュー」の提供も可能です。

その際は3週間前までに、ご予約をお願いいたします。

【お客様よりホテルにご開示いただく情報について】

お客様より食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、事前に弊ホテルが必要な情報をご開示いただけるようお願いしております。

※なおコンタミネーション等でアレルギー症状を呈する場合、お客様の健康の安全を最優先とし、やむを得ずお断りさせていただく場合もございます。

アレルギー対応に関してのお問合せ

レストラン 047-711-2427 (10:00~18:00)

ウエディング 047-350-3575 (10:00~18:00) 祝日を除く火曜日定休

宴会 047-711-2438 (平日 10:00~18:00)

2022年6月