

お食事のアレルギー・好き嫌いのご対応について

恐れ入りますが以下ご留意の上ご要望ございましたら、
ご予約時にお申し付けくださいませ。
お客様おひとりおひとりに、よりご満足いただけるよう
できる限りの対応をさせていただきます。

館主

Q：アレルギーがあるが対応可能か？

A：アレルギー対応については下記の通りとなります。事前に必ずご相談ください。

1. 人参・キウイ・鯖などといった、単品の食材のアレルギーについては
ご対応可能なケースが多いです。
2. 小麦粉・大豆・乳製品・卵・ナッツといった、調味料やつなぎ、出汁等にも
成分として使用されているような食品を完全に除去することはできかねます。
3. 「魚介類すべて」や「野菜すべて」が召し上がれない、といった
コース食材全般に関わる食材の変更や除去の対応はできかねます。

また朝食は洋食のご用意もできますが、夕食は和食のご提供のみでございますので、
味付けに必須となる鰹出汁・昆布出汁等が召し上がれない場合のご対応も
できかねます。

4. アレルゲン物質毎に調理器具を使い分けておらず、調理全般を通じ
コンタミネーション(意図しないアレルゲンの混入)を
100%除外するものではありません。予めご了承ください。

【ご注意】

アレルギーの感受性には個人差があります。
ご要望の食材を大きくつかうことは避けますが、たとえばお鍋に付着した
ごくわずかな成分まで完全に除くことはできません。

旅館という業務の制約上、完全にご要望にお応えすることは難しいので、
安全のためにも、**重度の場合は必ずかかりつけのお医者様に是非ご相談ください。**

Q：好き嫌いがあるのだが対応可能か？

A：ご対応できるケースとできないケースがございます。

「生の魚がだめ」「ナスがだめ」など、お一人様1~2品程度の好き嫌いについてはご対応可能なケースが多いのですが、多品目にわたるコース食材全般に関わるご対応は出来かねる場合がございます。

また、12月31日から1月3日まではお正月の特別な献立となり個別の好き嫌いに対する対応は出来かねます。どうかご了承ください。

詳細はご遠慮なく、お電話などで直接お問い合わせください。

Q：療養中なのだが、塩分控えめのメニューはできるか？

A：通常のお献立でも塩分過多にならないように心がけております。

控える程度の感じ方など微妙な調整が難しいことから、大変残念ではございますが塩分控えめのメニューを個別にご提供することはできません。

以上