

リゾートシーピロスの食物アレルギー対応について

当館におきましては、アレルギー特定原材料7品目【下記参照】のみ対応させていただきます。



卵



乳



小麦



えび



かに



落花生



そば

ご希望のあるお客様は事前**(3日前まで)**にお知らせください。

但しこれらの原材料が、使用している調味料、加工食品に使用されている場合は対応しきれない場合もございますのでご了承くださいませ。

メニュー変更例

【和食セットメニューの場合】

海老の天麩羅 ⇒ 地魚の天麩羅に変更
明日葉そば ⇒ 他のメニューに変更 etc

【お子様プレートの場合】

オムライス ⇒ ピラフに変更
エビフライ ⇒ 唐揚げに変更 etc

また、多くの食品を同じ厨房で調理し、調理器具などを分ける事は困難なので、**コンタミネーション（意図しないアレルゲンの混入）を100%除外する事はできません。**

他のアレルギーにもできる限り対処したいと考えておりますが、例えば、海産物、魚の出汁全般、ベジタリアンの方のお食事などは、魚を中心とした和食セットメニューをお出ししていますので対応出来かねます。

お客様の生命に関わる事でございます。また感受性には個人差がございますのでアレルギー対応をご希望のお客様は事前にお客様の詳しい情報をお知らせください。

重度の場合はお断りする場合もございます。

また当施設で対応が難しいお客様のお食事に限りレトルト食品、冷凍食品などをご持参いただき、レストランにて召し上がって頂く事も可能でございます。こちらも事前にお知らせください。

朝食バイキング（個別盛り）は順次アレルギー対応の表示を進めております。

含まれている原材料に関してはレストランスタッフにおたずねください。

また大変申し訳ございませんが好き嫌いの内容変更については対応出来かねます。

その他ご希望がございましたらメールなどで承ります。