

## 食物アレルギーをお持ちのお客様へ

浦安ブライトンホテル東京ベイでは、食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事をお楽しみいただけるよう、出来る限りの対応に取り組んでおります。

### 【ブライトンコーポレーションにおける食物アレルギー対応のご留意事項】

- ① 使用食材につきましては、食品表示からの情報を元に確認しております。
- ② 他のメニューと同一の厨房で調理するため、また、調理・洗浄機器についても他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程においてアレルゲン物質が微量に混在する可能性があります。
- ③ これらの理由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご留意くださいますよう、お願い申し上げます。
- ④ 症状が重篤な場合は、お客様の安全のため、やむなくお断りさせていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ⑤ 注文に際しては、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的ご判断をお願いいたします。

### 【アレルゲン特定原材料 7 品目】

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

### 【アレルゲン特定原材料に準ずる 20 品目】

あわび、いか、いくら、カシューナッツ、オレンジ、キウイフルーツ、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、牛肉、豚肉、鶏肉

### 【レストラン】

#### <朝食>

カシユカシユ：ビュッフェコーナーには、料理に使用している「アレルゲン特定原材料 7 品目」を表示しております。また、シェフによる説明をご希望のお客様は当日スタッフにお申し付けください。

#### <ランチ、ディナー>

ご予約、ご来店の際にはアレルギーをお持ちの旨をご利用の前日までにスタッフにお申し付けください。代わりとなるお食事のご提案をさせていただきます。ただし、通常とは異なるお食事のご提案となりますので、別途費用の発生ならびに、お食事の提供にお時間を要する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※なお、ルームサービスメニューは上記対応の対象外とさせていただきます。

### 【婚礼、宴会】

アレルギーをお持ちの方がご宴席に出席される場合は、ご利用日の 7 日前までに係りにお申し付けください。代わりとなるお食事のご提案をさせていただきます。ただし、通常とは異なるお食事のご提案となりますので、別途費用の発生ならびに、お食事の提供にお時間を要する場合がございます。あらかじめご了承ください。