

# 食物アレルギーをお持ちのお客様への対応について

## 当ホテルにおける基本方針

スイスホテル南海大阪では、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、可能な範囲で対応に努めております。一部メニューにつきましては、事前にお申し出いただくことで、特定原材料9品目を含む、アコーブランドスタンダードに基づく対応品目を使用しないメニューへの変更を承ります。

なお、アレルギー対応以外の理由による食材変更やメニュー内容のご希望には対応いたしかねます。

### ご予約・ご注文時のお願い

- レストランでは、ご予約時およびご注文の際に、係の者よりアレルギーの有無をお伺いいたします。
- 宴会場では、事前のお打ち合わせの際に、幹事様へアレルギーの有無を確認させていただきます。

当日に新たなアレルギー対応のご希望いただいた場合は、ご提供までにお時間を頂戴するほか、状況により対応いたしかねる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

### アコーブランドスタンダードに基づく対応項目 (2026年4月1日現在)

#### アレルギー 15 品目

亜硫酸塩・牛乳・甲殻類・ごま・小麦・魚・セロリ・そば・大豆・卵・ナッツ類・軟体動物（イカ・タコ・巻き貝・二枚貝）・ピーナッツ・マスタード・ルピナス

#### 食事対応 6 項目

アルコールフリー・ヴィーガン・グルテンフリー・デイリーフリー（乳製品不使用）・ベジタリアン・ポークフリー

### ご留意事項

- 使用食材につきましては、製造元から提供された情報をもとに確認しております。
  - 他のメニューと同一の厨房で調理しており、調理器具・洗浄機器も共通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。
- ※ 日本国内における特定原材料に準ずるもの 20 品目については表示義務がなく、取引先からの正確な情報を入手することが困難な場合がございます。そのため、当ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料9品目に関する情報を開示しておりますことをあらかじめご了承ください。

以上の理由から、当ホテルがご提供する料理は、完全なアレルギー対応ではございません。

症状が重篤な場合や、医師から外食を控えるよう指示を受けている場合には、お客様の安全を最優先に考慮し、ご利用をお控えいただく場合や、やむを得ずお食事の提供をお断りする場合がございます。

ご注文に際しましては、上記内容をご確認のうえ、お客様ご自身で最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。