

お客様各位

弊ホテルにおける食物アレルギー対応ポリシーについて

からすま京都ホテル

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

食物アレルギー症状をお持ちのお客様が弊ホテルの製品をご飲食されるにあたり、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 9 品目「えび・かに・カシューナッツ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生（ピーナッツ）」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。
- 法令に基づく表示義務が無い特定原材料に準ずる 20 品目については、取引先から正確な情報を入手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 9 品目に関する情報の開示に留まりますことをあらかじめご了承ください。
- 弊ホテルは日常の調理作業において、厨房、パントリー、洗浄場などの調理施設はアレルギー専用の施設を設けておりません。また、調理器具、食用油などは同一のものを使用しております。食器や調理器具は十分に洗浄消毒を行い、万全に注意を払っておりますが、原材料として使用していないにもかかわらず、空气中に漂う微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性がございます。そのため弊ホテルはアレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設であることをあらかじめご了承ください。
- 特定原材料 9 品目のアレルギーに対するメニューのご相談、ご要望などは可能な限り対応させていただきます。その際は食材のほか、エキス、由来などの可・不可も含めホテルが把握しておくべき情報を担当者にお伝えください。なお、ご要望に添えない場合もありますのであらかじめご了承ください。また、食物アレルギーに関する事前のお申し出が無く、弊ホテルが提供した商品で生じたお客様の健康被害の責任は負いかねますので、あらかじめご了承ください。

- 食品の持ち込みにつきましては、ご相談ください。

弊ホテルでは食中毒防止の観点から保健所の指導のもと、食品の持ち込みに関する規定を設けております。食品の持ち込みにつきましては食品衛生管理上の理由からご要望に添えない場合がありますのであらかじめご了承ください。

【宴会場での対応について】

特定原材料 9 品目のアレルギーに関するメニューのご相談、ご要望などは開催日の 15 日前までに担当者にお伝えください。

これ以降にお申し出された場合、対応はいたしかねますこと、あらかじめご了承ください。

【レストランでの対応について】

- 特定原材料 9 品目のアレルギーに関するメニューのご相談・ご要望などは、ご予約の際に必ずお申し出ください。当日のお申し出につきましては、対応できない場合がございます。
- 食材の流通、市場の状況によりメニューが変わる場合があるため、一部の店舗においてアレルギーに関する表示をしておりません。
詳細については各レストランにお問い合わせください。

* お客様に安心・安全で快適なひと時をお過ごしいただくため、スタッフ一同できる限りご要望に応じたお食事をご提供できるように努めてまいります。なお、ご利用にあたってはお客様自身のご体調や主治医とご相談の上、ご判断をいただきますようお願い申し上げます。

****Dear customers****

****Regarding Our Hotel's Food Allergy Policy****

Karasuma Kyoto Hotel

We sincerely appreciate your continued patronage. In response to guests with food allergies who consume our hotel's products, we have implemented the following measures:

- Regarding the ingredients used, we confirm the presence of the 9 specific allergens (shrimp, crab, cashew nuts, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, peanuts) based on information provided by the producers, manufacturers, and suppliers.
- For the 20 additional allergens that are not required to be labeled by law, it may be difficult to obtain accurate information from our suppliers. Therefore, please be advised that our hotel generally limits disclosure to the information regarding the 9 legally required allergens.
- Our hotel does not have dedicated allergy-free kitchens, pantries, or washing facilities. Additionally, we use the same cooking utensils and oils across various dishes. While all dishes and utensils are thoroughly cleaned and disinfected with great care, there is a possibility that trace amounts of allergens may be present in the air and inadvertently contaminate our food. Please understand that we are unable to provide meals that are completely free of allergens.
- We will do our best to accommodate requests related to the 9 specific allergens. In such cases, please inform our staff in advance of any additional relevant details regarding the ingredients, extracts, or derivatives that may affect your meal. However, we may not always be able to meet your requests, so we kindly ask for your understanding. Also, if you do not notify us of your food allergies beforehand, we cannot take responsibility for any health issues that may arise from consuming our products.
- Regarding bringing outside food:
Please consult with us first. To prevent foodborne illnesses, we follow local health department guidelines, which include specific regulations about bringing outside food into our hotel. Due to food hygiene and safety concerns, we may not be able to accommodate such requests.

****For Banquet Services:****

Please inform us of any special requests regarding the 9 specific allergens at least 15 days before the event date. We may not be able to accommodate requests made after this deadline.

****For Restaurant Services:****

- Please inform us of any food allergy concerns related to the 9 specific allergens when making your reservation. We may not be able to accommodate same-day requests.
- Since menus may change depending on ingredient availability and market conditions, some of our restaurants do not provide specific allergy labeling. Please contact each restaurant directly for more information.

To ensure a safe, comfortable, and enjoyable experience, our staff will do their utmost to meet your dining preferences. However, we kindly ask that you make decisions regarding food consumption based on your personal health condition and in consultation with your primary care physician.