

食物アレルギーをお持ちの方へ

八王子セミナーハウスでは、食物アレルギーをお持ちの方にも、ご一緒にお越しのご友人やお仲間と同じテーブルを囲んでお食事を楽しんで頂けるように、通常の定食をアレンジし、特定の原材料を使用しないように配慮させていただいております。ただし、特定のアレルギーを使用しない「低アレルギーメニュー」とは異なります。

以下の留意事項をご確認の上、アレンジをご希望の場合は事前にご相談ください。その際に、使用できない原材料をお知らせください。

1. 留意事項

使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しています。

通常の定食と同一の厨房で調理しているため（調理機器・洗浄機器も共通です）、加工または調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。そのため、100%アレルギーが含まれないとの保証は致しかねます。

お客様の症状の程度、またその日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。

ご予約に関しては、以上をご勘案の上、お客様ご自身で最終的なご判断をお願いします。

2. ご予約をお受けできない場合

(1) 微量のアレルギーでもアレルギーを発症される可能性のある方、また、お召し上がり頂けない食材が多数に渡る方、アレルギーをお持ちの方が多数いらっしゃる場合など、当ハウスとしてお食事の提供が難しい場合には、お受けできません。その場合は、アレルギーをお持ちのご本人様分のお弁当・食品等を、お持ち込み頂く事が可能です。

(2) お弁当・食品等のお持ち込みについて

お持ち込みは、アレルギーをお持ちの方ご本人様に限り可能です。お食事をご予約の際に、食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる事、お食事のお持ち込みがあることを、予めお伝えください。お連れ様のお食事は、当ハウスでご提供する通常の定食をご予約ください。

(3) 保管について

お持ち込みになられたお弁当・食品等は、ご自身で管理ください。

客室には冷蔵庫のご用意はありません。また電子レンジ・電磁調理器等の貸出しは致しておりません。（ご入用の方は食堂にご相談ください）