

## 食物アレルギーをお持ちの方へのご案内

GREENITY IWATA では、食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心してお食事をお楽しみいただけるよう、できる限りの対応に取り組んでおります。

ご利用の際は予めお問い合わせご相談くださいますよう、お願いいたします。

### 【レストランをご利用の場合】

事前のご予約時および注文時にアレルギーの有無についてお申し出ください。

なお、当日の食物アレルギーメニューの対応は食材等の関係もありお断りさせていただく場合や、提供まで時間をいただく場合がございますので、予めご了承ください。

### 【宴会場をご利用の場合】

事前のお打ち合わせ時にアレルギーの有無について係がお伺いいたします。

一般でのご利用は 1 週間前まで、婚礼でのご利用は 1 カ月前までにご連絡をお願いいたします。その後のご申告については調理工程に入っている為、対応いたしかねますので予めご了承ください。

## 【食物アレルギー対応ご留意事項】

●「食物アレルギー対応メニュー」として提供する料理は、特定原材料 8 品目(\*1)および特定原材料に準ずる 20 品目(\*2)を対象とさせていただきます。

使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。

なお、提供する料理において使用する食材や調理方法の変更に伴い、別途追加料金が生じる場合がございます。

●「食物アレルギー対応メニュー」はアレルゲンを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルゲン物質が混入する可能性があります。

またbuffet料理を提供する際、使用しているトングや食器類は、アレルゲンを含む複数の料理と共通の備品を使用しています。

なお、お客様によりひとつのトングで複数の料理をお取りになることによるコンタミネーションの発生や、アレルゲンを含む食物とトング・食器類が混在する場合がございますので予めご了承ください。

●「食物アレルギー対応メニュー」はアレルゲンの完全な除去を保証するものではございません。アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様、調理器具等によるコンタミネーションがご心配なお客様におかれましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。その場合は、御自身での食事のお持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

---

(\*1)アレルゲン特定原材料 8 品目

卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ

(\*2)アレルゲン特定原材料に準ずる 20 品目

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

制定：2024年11月29日