食物アレルギーをお持ちのお客様へ
源泉湯の宿　かいりでは、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できる限りの対応に取組んでおります。

【お料理】事前のご予約3日前までにお知らせください。

アレルゲンについて
【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21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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、
もも、やまいも、りんご、ゼラチン

食物アレルギー対応のご留意事項
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が、原材料または加工食品に関しましては、アレルギー物質の混入を防ぐことはできません。
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入する可能性があります。
上記事由により、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、予めご留意くださいます様お願い申し上げます。
事前にお問合せをいただいた場合でも、お客様の安全を優先して対応をお断りする事がございますので、予めご了承くださいますようお願い申し上げます。
ご予約に際して、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致します。