

# 食物アレルギーをお持ちのお客様へ

箱根ゆとわでは、お客様の安全と信頼を第一に考えお食事をお楽しみいただけますよう、食物アレルギーをお持ちのお客様への対応について、下記のとおり定めております。

## 記

箱根ゆとわでは、buffetスタイルでご提供するお食事があり、アレルゲンの混入の可能性が否定できないため、食物アレルギーをお持ちのお客様用メニューの対応は行っておりませんが、buffetメニューに特定原材料9品目（えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のピクト表示を行っております。お客様におかれましては、お召し上がりになるかどうか、ご自身でご判断くださいますようお願い申し上げます。

※使用食材のアレルゲン情報（特定原材料9品目）は使用食材及び製造先等からの食品表示を基に確認しております。

※全てのメニューを同じ厨房内で調理することや共通の器材・食器を使用するため、アレルゲンが微量に混入する可能性があります。

※重篤な食物アレルギー症状の懸念のあるお客様や複数のアレルギーをお持ちのお客様の場合、お客様の安全を最優先させていただき、お料理の提供ができない場合もございます。その際、お食事の持込みもお受けいたしますので事前にお知らせくださいませ。

※上記内容をご確認の上、お客様ご自身にて最終的な判断をお願いいたします。

以上

株式会社小田急リゾート

箱根ゆとわ



# To our guests with food allergies

“Hakone Yutowa” wants your safety and trust to come first when you enjoy a meal with us, and so we have the following policies in place for guests with food allergies.

## Notice

Because Banquet offers buffet-style meals where we cannot guarantee no cross-contamination with allergens, we are unable to provide dedicated menu items for guests with food allergies.

However, we do include pictographic labels of nine specific ingredients (shrimps, cashews, crabs, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts, and walnuts) on the buffet menu.

We ask that guests decide whether or not to dine based on their own personal risk.

\*The allergen information for the ingredients we use (the nine specific ingredients) is based on our ingredients and the labeling provided by manufacturers.

\*Because all menu items are prepared in the same kitchen and/or use common equipment and dishes, there is a risk of cross-contamination with small amounts of allergens.

\*We may not be able to serve guests who are at risk of severe allergy symptoms or who have multiple allergies, in order to prioritize their safety. Guests may bring their own food in these cases; please let us know ahead of time.

\*Please review the above when making a final decision for your own individual case.

End

ODAKYU Resorts Co., Ltd.

Hakone Yutowa

