

## 食物アレルギー対応ポリシーについて

平素より中島屋ホテルズをご利用いただき、誠にありがとうございます。弊社では、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、安全を最優先に以下の通り対応しております。

### 1. 食物アレルギー対応に関する基本的な考え方

弊社のレストランおよび宴会場の各厨房では、日常の調理において、特定原材料 8 品目を含む食品・食材を取り扱っております。

また、多数の料理を同時に調理しており、同一の調理器具・調理設備・食用油等を使用しております。調理器具・食器類は十分な洗浄を行っておりますが、洗浄設備も共用しているため、厨房の施設環境上、微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性があります。このような環境のため、すべての食材・アレルゲンに対して個別かつ完全に対応することは難しく、アレルゲンの完全除去を保証することはできません。

また、食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社に表示義務のある特定原材料 8 品目のみ対応しております。特定原材料 8 品目以外は、正確な情報の入手が難しいことから、弊社では対応しておりません。

特定原材料 8 品目（対応可能）

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

※厨房では 8 品目以外のアレルゲン食材も使用しております。

以上の考え方を踏まえ、弊社では、食物アレルギーをお持ちのお客様がレストラン・宴会場をご利用される際は、以下の方針に基づき対応いたします。

### 2. レストラン・ラウンジ、宴会のご利用にあたって

レストラン、ラウンジ、レストラン内宴会（焼津四川飯店 & ガーデنز・藤枝四川飯店 & ガーデنزにおけるご宴会

ーコース料理

ご予約時およびご注文時にアレルギーの有無についてお申し出ください。当日のアレルギー対応は、食材等の関係によりお断りする場合や、提供まで時間をいただく場合がございます。

#### ー単品料理

特定原材料 8 品目をピクトグラムで表示しております。表示内容をご確認のうえ、お客様ご自身の判断でお選びください。

#### ーbuffet料理

各料理に使用している特定原材料 8 品目をピクトグラムで表示しております。表示内容をご確認のうえ、お客様ご自身で料理をお取りください。なお、他のお客様が使用されたトング等の共用により、意図しない食材の付着や混入が生じる可能性があります。あらかじめご了承ください。

宴会(中島屋グランドホテル、焼津グランドホテル宴会場でのご宴会)

#### ーコース料理

3 日前までの事前申告に限り、特定原材料 8 品目を対象とした代替メニューをご用意いたします。2 日前以降および当日の申告には対応いたしかねます。

#### ーbuffet料理

料理の入替や導線管理、器具の共用などにより個別の安全確保が難しいため、アレルギー表示および個別メニューの作成は行っておりません。

レストランコース料理・宴会コース料理共通

代替食材や調理内容、アレルギー対応に伴う席のセッティングは弊社にて内容を決定させていただきます。個別の指定は承っておりません。

### 3. 重度の食物アレルギーをお持ちのお客様について

重度の食物アレルギーをお持ちの場合は、安全確保の観点から普段お召し上がりのレトルト食品等をお客様ご自身でご用意いただき、お持ち込みいただくことを推奨しております。なお、事前の申告をお願いいたします。

### 4. 最終判断について

弊社では施設環境上、食物アレルギーへの対応には限りがございます。可能な範囲で配慮は行いますが、安全確保が難しい場合は、お食事の提供をお断りすることがあります。お客様の体調や主治医のご意見をご確認のうえ、ご利用については最終的にお客様ご自身でご判断ください。

### 補足1. 妊娠中の方、医師から食事制限を受けている方への対応

妊娠中の方や医師から食事制限を受けている方についても、ご相談を承ります。ただし、原材料の完全除去や専用調理、調理工程の大幅な変更を伴う対応は行っておりません。加熱の有無、一部食材の使用回避、献立構成の簡易的な調整など、通常調理の範囲内で対応可能な内容に限り、内容を確認したうえで対応可否を判断いたします。ご相談内容によっては対応できない場合があります。

### 補足2. ピクトグラムについて

buffet形式のレストラン・ラウンジにおいては、「ピクトグラム（絵文字）」により料理に使用している特定原材料8品目を表示しております。



# Food Allergy Accommodation Policy

Thank you very much for your continued patronage of Nakajimaya Hotels.

At Nakajimaya Hotels, we place the highest priority on safety and strive to ensure that guests with food allergies can enjoy their dining experience with confidence. Our policy is as follows.

---

## 1. Basic Policy on Food Allergy Accommodation

In our restaurants and banquet facilities, we handle a wide variety of ingredients, including the eight major allergens defined under Japanese food labeling regulations.

All dishes are prepared in shared kitchens using common cooking equipment, utensils, and cooking oil. While all equipment and tableware are thoroughly cleaned, the kitchen environment does not allow for complete separation. Therefore, we cannot guarantee the complete removal of allergens.

For safety and accuracy, we only accommodate the following eight specified allergens, which are required to be declared by food manufacturers in Japan:

Shrimp / Crab / Walnuts / Wheat / Buckwheat / Egg / Milk / Peanuts

We do not provide accommodation for allergens outside of these items, as accurate ingredient information cannot be reliably obtained. Please also note that ingredients containing other allergens are used in our kitchens.

---

## 2. Use of Restaurants, Lounges, and Banquet Services

(1) Restaurants, Lounges, and Restaurant Banquets (Banquets held at Yaizu Sichuan Restaurant & Gardens and Fujieda Sichuan Restaurant & Gardens)

Course Meals

Please inform us of any food allergies at the time of reservation or ordering.

Requests made on the day of your visit may not be accommodated or may require additional time.

À la carte Menu

The eight specified allergens are indicated using pictograms.

Guests are requested to review this information and make their own selections.

#### Buffet

The eight specified allergens used in each dish are indicated using pictograms.

Guests are requested to review this information and serve themselves accordingly.

Please be aware that cross-contact may occur due to shared serving utensils used by other guests.

---

(2) Banquets (Banquets held at Nakajimaya Grand Hotel and Yaizu Grand Hotel banquet halls)

#### Course Meals

Alternative menus for the eight specified allergens are available only if requested at least three days in advance.

Requests made two days prior or on the day of the event will not be accommodated.

#### Buffet

Due to the nature of buffet service, including dish rotation, guest flow, and shared utensils, we do not provide allergen labeling or individual allergy-friendly meals.

---

(3) Common Policy for Course Meals (Restaurants and Banquets)

Substitute ingredients, preparation methods, and seating arrangements related to allergy accommodation will be determined by Nakajimaya Hotels. We do not accept individual requests or detailed specifications.

---

### **3. Guests with Severe Food Allergies**

For guests with severe food allergies, we strongly recommend bringing your own pre-packaged or prepared meals for safety reasons.

Please inform us in advance if you plan to bring your own food.

### **4. Final Decision**

Due to the limitations of our facilities and kitchen environment, there are restrictions on our ability to accommodate food allergies. While we will make reasonable efforts, we reserve the right to decline meal service if we determine that guest safety cannot be ensured.

Guests are asked to make the final decision regarding the use of our dining services based on their own judgment and consultation with their physician.

---

### **Additional Note 1 . Pregnancy / Medical Conditions**

We also consider requests from guests who are pregnant or have medical dietary restrictions.

However, we do not provide:

- complete removal of specific ingredients
- dedicated cooking environments
- significant modifications to standard preparation processes

We can only accommodate requests within the scope of our standard kitchen operations, such as:

- adjusting cooking methods (e.g., heating)
- avoiding certain ingredients
- minor menu adjustments

All requests will be reviewed individually, and some requests may not be accommodated.

---

### **Additional Note 2 . Pictogram Labeling**

In buffet-style restaurants and lounges, allergen information is provided using pictograms. These pictograms indicate the presence of the following eight specified allergens used in each dish:

