



食物アレルギーの対応について

当ホテルでは食物アレルギーをお持ちのお客様にも、安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、できる限り取り組んでおります。食物アレルギー症状のある方は、事前にお知らせください。

ご提供する料理にアレルゲン物質を含まないよう食材に関しましても、メーカーなどから原材料を入手し、出来る限りアレルゲン物質の除去対応に努めております。しかしながら、一般のメニューと同一の厨房で調理しておりますため、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。また、洗浄器具、食器も一般メニューと共通のものを使用しております。buffetレストランにおきまして特定原材料7品目（小麦、そば、卵、落花生、乳製品、海老、蟹）の表記をしております。明記しております特定原材料が使用されている事であり、その他、特定原材料がその料理に含まれていないことを保証する表記ではございません。

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とならず、アレルギー症状が重篤な場合はお客様の安全を考慮し、やむを得ず提供をお断りさせていただく場合がございますので予めご了承ください。ご注文に際しては、上記内容をご理解の上、お客様による最終判断をお願い申し上げます。

ANA Crowne Plaza Narita Food Allergy Policy

At our hotel, we are dedicated to providing a safe and enjoyable dining experience for guests with food allergies. To better accommodate your needs, please inform us of any food allergies prior to your visit.

We take great care in sourcing ingredients from trusted manufacturers and selecting materials to minimize the presence of allergens. However, as our meals are prepared in the same kitchen as our regular menu items, there is a possibility that trace amounts of allergens may be introduced during the cooking process. Additionally, the same cleaning equipment and dishes are used for both regular and allergen-free meals.

In our buffet restaurant, we clearly label dishes containing the seven major allergens (wheat, buckwheat, eggs, peanuts, dairy products, shrimp, and crab). However, please note that this labeling only indicates the presence of these specific allergens and does not guarantee that other allergens are absent.

Given these circumstances, we cannot guarantee that our meals are completely free of allergens. For guests with severe allergic reactions, we may, unfortunately, need to decline service to ensure your safety. We appreciate your understanding in this matter.

When placing your order, we kindly ask that you carefully consider the information provided and make your final decision accordingly.
