

KUON 箱根強羅 お食事に関するポリシー

(アレルギー・特別メニューへの対応方針)

KUON 箱根強羅（以下「当館」）では、お客様に安心してお食事をお召し上がりいただけるよう最善を尽くしております。近年の多様な食へのご要望に対し、調理環境における安全性の確保、および当館が目指す料理のクオリティを維持するため、お食事の対応方針を以下の通り定めております。

1. お食事対応一覧

項目	対応可否	詳細・条件
特定原材料 8 品目アレルギー 卵・乳・小麦・えび・かに・ そば・落花生・くるみ	○ 除去対応に努めます	対象食材を排除したメニュー構成に努めます（完全なコンタミネーション防止は保証いたしかねます）。 ※ご宿泊日の 3 日前までに下部記載のメールアドレス宛にご連絡ください kuon_hakone_info@openhouse-hotels-resorts.com
特定原材料 8 品目以外の アレルギー	× 対応不可	調味料や出汁に含まれる成分の完全な排除が難しいため、一律でお断りしております。
お苦手食材の変更	× 対応不可	料理のコンセプト維持およびオペレーションの都合上、個別の食材変更をお断りしております。
特別な食事制限 (ベジタリアン・宗教食等)	× 対応不可	ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール対応、および糖質制限や減塩メニューへの変更は承れません。
食品のお持ち込み	○ お持ち込み可	当館で対応できない食事制限をお持ちの場合、安心してお召し上がりいただける食品・レトルト等の持ち込みが可能です（要事前相談）。

2. アレルギー対応に関する詳細と免責事項

お客様の安全を最優先に考え、当館でのアレルギー対応は法律で表示が義務付けられている「**特定原材料 8 品目**（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）」の除去または代替のみに限らせていただきます。

- **ご申告期限について**：アレルギー対応をご希望の場合は、**ご宿泊日の 3 日前まで**に必ずお申し付けください。当日のご連絡や仕入れ状況によっては、対応いたしかねる場合がございます。
- **コンタミネーション（微量混入）について**：当館ではすべての料理を同一の厨房で調理しており、調理器具や洗浄機器も共通のものを使用しております。空気中の飛散などの微量な混入を完全に防ぐことはできません。
- **重篤なアレルギーをお持ちの場合**：上記理由により、完全なアレルゲン排除の保証はいたしかねます。万が一、アナフィラキシーショック等の重篤な症状を引き起こす可能性をお持ちのお客様におかれましては、安全のためご宿泊をお断りせざるを得ない場合がございます。予めご了承のほどお願い申し上げます。

3. 特別な食事制限とお食事のお持ち込みについて

当館の料理は、調味料や出汁の選定に至るまで一体となったコースとして構成されております。そのため、特定原材料 8 品目以外のアレルギー、お苦手食材の変更、ベジタリアン・ヴィーガン・ハラールなどの対応、ならびに糖質制限や減塩といった健康上の食事制限に合わせたメニュー変更は、一律でお断りさせていただいております。

【お食事お持ち込み】

当館で対応いたしかねる食事制限やアレルギーをお持ちのお客様が、安心してお食事の時間を過ごせるよう、**ご自身でお召し上がりいただける食品・レトルト食品等のお持ち込みを承ります**。レストランへのレトルト食品等のお持ち込み、温めのご依頼、器・カトラリーのご用意など、できる限りのサポートをさせていただきます。スムーズなご案内のため、ご宿泊前までに当館までご相談いただけますようお願い申し上げます。