

鈴鹿サーキットホテル アレルギー連絡表

より安全にお食事をしていただく為に、食物アレルギーをお持ちの方には事前にアレルゲン食材の内容をお伺いしております。
 食物アレルギーに関する情報をご記入のうえ、鈴鹿サーキット予約センター宛にFAX送信をお願いいたします。
 ご宿泊日の1週間前までにご連絡をお願いいたします。当日のご対応はできかねますので予めご了承くださいませ。
 ※お問合せメールからも承ります。 E-mail suzuka-yoyaku@mobilityland.co.jp

ご宿泊日	20 年 月 日 ()	代表者名	
アレルギー対象者名	様	年齢	歳

●ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」/さくらホールビュッフェをご予約のお客様

ビュッフェ(バイキング)形式の為、アレルギー対応はできかねます。
アレルギー表をご用意しておりますので、当日お渡しさせていただきます。

<ご注意>

アレルギー表は成分表ではなく調理段階で使用している「食材・調味料」を表記した物です。
 ビュッフェでのご提供のため、並んでいる商品に他の料理の成分が混入する可能性があります。

●エンターテイメントグリル&バー「SHUN(シュン)」をご予約のお客様

①メニュー変更をご希望の対象アレルギー食材(アレルギーの強い順にご記入ください)

食材名	火を通せばOK	つなぎ程度OK	コンタミ(※)での発症有無	アレルギー症状
(記入例) たまご	×	×	有	じんましんが出る

※コンタミ…原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと。

②市販の調味料は食べられますか？ ○×でお答えください。

味噌 しょうゆ 食物油 マヨネーズ 乳製品
 味付け海苔 その他 () その他 ()

③ご家庭で代替調味料を使用されていますか？ 例:米味噌・菜種油

④その他、ご家庭で注意されていることがありましたらご記入ください。例:たまご料理は一切食べません。

⑤調理担当者からの連絡は必要ですか？ (要・不要) ※要の場合は、⑥をご記入ください

⑥ご回答いただきました内容につきまして、ご家族様に直接電話・FAX等での確認が必要な場合は連絡先をご記入ください。
 ※こちらの情報はアレルギー関連のみに使用いたします。

電話番号		連絡可能な時間帯(10時~20時でご指定ください)
FAX番号		連絡可能な曜日

<確認事項>

食物アレルギーをお持ちのお客様へのご飲食提供にあたりまして、お客様の安全を最優先とし対応いたしております。

ご不明な点がございましたら、ご予約の際にお問合せくださいませ。

- 他のメニューと同一の厨房で調理し、また、調理・洗浄器具についても他のメニューと共通のものをしようするため、その過程において、アレルギー物質が微量に混入することを確実に防ぐことはできません。
- 製造元・仕入先からの情報をもとに使用食材の確認をしておりますが、原材料や加工食材へのアレルギー物質の混入を防ぐことはできません。
- 上記の理由により、完全なアレルギー対応メニューではございません。予め留意ください。
- 症状が重篤な場合はお客様の安全の為、やむを得ずお断りさせていただく場合がございます。ご自身で安全な食品(レトルト・冷凍など)をお持ち込み頂き、同じ席での飲食は可能とさせていただきます。その際にはご予約時にお申し出くださいませ。
 上記の内容をご確認の上、お客様の最終的なご判断をお願いします。