

食物過敏政策

八種指定原料（蛋、牛奶、小麥、蝦、蟹、花生、蕎麥、核桃）會在圖形上標示。

原則上，酒店只披露強制標籤的 8 種指定原材料的資訊，因為等同於指定原材料的 20 種項目並沒有標籤要求，而且有時很難從供應商那裡獲得準確的資訊。

在日常烹飪作業中，我們會處理含有八種指定原料的食物和食材，以及其他未標示的過敏物質，並使用相同的烹飪用具和食用油進行烹飪。儘管所有餐具及用具都經過徹底清潔，但由於廚房設施的環境關係，仍有可能污染少量致敏物質。請注意，飯店無法提供完全不含過敏物質的食物。

用來盛裝自助餐菜餚的夾子和陶器與盛裝含有過敏原的菜餚所使用的夾子和陶器相同。請注意，可能會有因賓客用一把夾子拿多道菜，或夾子和餐具混入含有過敏原的食物而造成污染的情況。

對於擔心無法保證去除過敏原的顧客，或擔心烹調用具造成污染的顧客，我們可能會拒絕提供餐點，首先考慮顧客的安全。

家中準備以外的商業產品（基於食品衛生管理的理由）可帶入飯店，但我們要求您同時準備好使用的餐具（紙盤等）。

（自備食物時，必須事先與飯店聯絡）。

請注意，飯店將不負責任何因使用食品或飲料而造成的損壞。