

報道関係各位

婚礼の食物アレルギー対応メニュー(低アレルゲンメニュー)を提供開始

ホテル日航熊本（熊本市中央区上通町、代表取締役社長総支配人：川崎博）では、全てのお客様に食事をお楽しみいただけるよう、ハラルメニューやブルーサークルメニュー等、出来る限りの対応に取り組んでまいりました。このたび、ご婚礼の新郎新婦 およびご列席の食物アレルギーをお持ちのお客様を対象とした低アレルゲンメニューの提供を開始いたしましたのでお知らせいたします。

お客様の安全を最優先に考えながら、見た目にも味にもご満足いただけるように工夫を凝らしたフルコースメニューです。

=====

《低アレルゲンコースメニュー概要》 ※料金は全て税金・サービス料別

■低アレルゲンメニューA

（特定原材料7品目除去対応メニュー）14,000円

食品表示法で表示が義務付けられたアレルゲン7品目すべてについて可能な限り除去した食物アレルギー対応メニューです。

■低アレルゲンメニューB

（特定原材料7品目除去+肉類除去対応メニュー）14,000円

上記Aにさらに食品表示法で表示推奨されている20品目のうち、牛肉・豚肉・鶏肉を含む肉類を可能な限り除去した、食物アレルギー対応メニューです。

■低アレルゲンメニューC

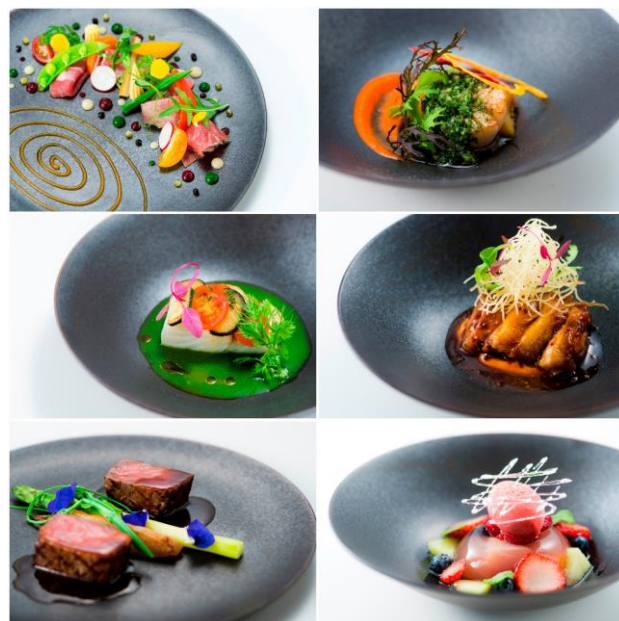
（特定原材料7品目除去+魚貝類除去対応メニュー）14,000円

上記Aにさらに食品表示法で表示推奨されている20品目のうち、あわび・いか・いくら・さけ・さばを含む魚介類全般を可能な限り除去した食物アレルギー対応メニューです。

■低アレルゲンメニュー お子様ランチA・B

（特定原材料7品目除去対応メニュー）6,000円/3,000円

食品表示法で表示が義務付けられたアレルゲン7品目すべてについて可能な限り除去した、お子様にも安心な食物アレルギー対応メニューです。



低アレルゲンメニューの一例

※ホテル日航熊本が定める「食物アレルギー対応基本ポリシー」については、公式WEBサイト内に表示しております。<https://nikko-wedding.com/allergies>

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本
営業部 営業企画グループ 廣永 裕子
古庄 舞
〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1228
E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。