



弊ホテルにおける食物アレルギー対応について

インターコンチネンタルホテル大阪では、食物アレルギーやお食事に関するご要望を真摯に受け止め、安全で楽しいお食事の時間をお過ごしいただくために、お客様のご要望にお応えするよう努めております。

食物アレルギーやお食事に関するご要望がございましたら、ご予約の際にレストラン予約までお知らせください。ただし、特にスペシャリティレストラン「ピエール」は、複数のご要望や、ご来店当日にお申し出いただいた際には、ご希望に添えない場合もございます。ピエールでは複数のコースからなるデギュスタシオンメニューをご用意しておりますが、重度のアレルギー症状をお持ちのお客様にはご遠慮いただいております。

尚、細心の注意を払っておりますが、当ホテルの厨房、洗浄設備、食器、カトラリーは、通常メニューと特別食の両方に使用されるため、100%アレルゲンフリーの環境を保証することはできません。また、他のアレルゲンを含む環境で製造される可能性のある仕入先の製造工程や製品に対して保証することはできません。

InterContinental Osaka, Food Allergies Policy

At InterContinental Osaka we take food allergies and dietary requirements seriously and we strive to accommodate our guests' needs ensuring a safe and enjoyable dining experience.

Please highlight any food allergies or dietary requirements to our restaurant reservation upon making a reservation and we will endeavor to meet your needs. However, in particular as it relates to “Pierre”, our specialty restaurant this may not be possible should you have multiple dietary requirements or if we receive your request on the day you visit our restaurant outlet. Chef Shibahara and his culinary team at Pierre prepare a degustation menu of multiple courses created and prepared in advance. We regret to inform you that we are not able to accommodate guests with severe allergic reactions.

Whilst every care is taken with your meal, we cannot guarantee a 100% allergen-free environment at our hotel as the kitchens, washing facilities, crockery and cutlery are used for both the regular menu dishes and any special dietary dishes.

Additionally, we are unable to guarantee against the processes used by our suppliers or products which may be produced in an environment with other allergens.