食物アレルギー ヒアリングシート（事前予約）

このたびは、京都東急ホテルにお問合せいただき、誠にありがとうございます。
お食事のご利用に際しまして、食物アレルギー症状をお持ちの客さまにつきましては、下記項目のご記入いただき内容を検討した上で個別に対応をさせていただいております。
なお、重度の食物アレルギー体質のお客様からのご要望にはお応え出来ない場合もございます。
また、メニューは全て同じ調理場内でご調理しており、特定7品目を含め混入（コンタミネーション）の可能性がございますので予めご了承ください。

ご利用日時	年　月　日（　）～　年　月　日（　）			: ～ :	
ご利用施設	ご宿泊　レストラン　ご宴会			その他（　）	
レストラン名　ご宴席名					
ご利用者様名	様	ご利用人数	大人　名・お子様　名・幼児　名		
ご住所	〒				
ご連絡先	電話　FAX		メールアドレス		
アレルギー食対応 ご本人様のお名前	様	ご年齢	歳　ヶ月	性別	男性・女性
エージェント様	貴社名　ご連絡先　ご担当				

食物アレルギー反応が発症する品目を〇で囲んでください。

表示義務7品目	鶏卵	小麦	乳製品	えび	かに	そば	落花生
表示推奨20品目	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウィ	牛肉	くるみ
	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
	さけ	さば	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	
ラテックス	天然ゴム	ハウスダスト	その他（　）				

その他、使用不可食材、及び調味料についてできるだけ具体的にご記入ください。

過去に発症されたアレルギー症状があれば、できるだけ具体的にご記入ください。

ホテル担当者確認欄										
予約担当	調理担当	レストラン	宴会予約	宴会サービス	表示管理担当	表示管理担当	表示管理担当	総料理長		
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/