

食材アレルギーに関して

***必ずご確認をお願いいたします**

2026.4月現在

【食事に関するアレルギー対応のご案内】

藤乃煌富士御殿場（以下当施設）での料理提供はお客様へ個別に配膳するスタイルではない事からアレルギー食材に関する個々のリクエストに対応できかねます。誠に恐縮でございますがご心配がある方は食事を外したプランを選択いただきお客様自身で食品を持ち込んでいただくか外部での喫食をお勧めいたします。参考までに当施設で仕入れている食材の中で加工食品の表示が義務化されている特定原材料8品目*注)について、提供可能な各コースで使用しているアレルギー食材に関する基本情報を掲載させていただきますが、下記の留意事項をご確認のうえ利用者ご自身での最終的なご判断をお願いいたします。

注) 2026年4月1日～表示義務のある特定原材料8品目が9品目に変更になりましたが、追加されたアレルゲンについては表示まで2年間の経過措置期間中であるため現時点では表示が不完全としてお答えできかねますのでご了承ください。

【留意事項】

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。（調味料についても同様）
2. 食材を製造している工場内にて他のアレルギーを含むものを製造している場合があります **アレルゲンの混入（コンタミネーション）の可能性を否定できません。**
3. 当施設同一の厨房内にて他のメニューも調理または保管しているため、加工または調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する場合がございます。
4. 提供される食事内容は材料の仕入れ状況等により急遽変更になる場合がございますので、あらかじめご承知いただきますようお願いいたします。

藤乃煌 メニュー別使用食材9大アレルギー 一覧：【1泊用】 2026.4/7～

*食材は材料の仕入れ、在庫等により変わる場合があります

2026.4.4現在

バーベキュー コース（単泊）		アレルギー含有食材	9大アレルギー								
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	カシューナッツ
サラダ	ギリシャ風サラダ with 香草（ディル・セリ）入りオリーブオイルドレッシング （ロメインレタス、セロリ、トマト、キュウリ、アスパラ、黄パプリカ、ひよこ豆、黒オリーブ、グreekヨーグルト）	グreekヨーグルト							○		
スープ	白いんげん豆の野菜スープ グreekヨーグルト 添え	野菜スープ グreekヨーグルト				○		○	○		
メイン	牛肉のバーベキュー串（玉ねぎ、ローズマリー）、豚トマホーク、ソフトシェルシュリンプ	ソフトシェルシュリンプ	○								
野菜	野菜（赤パプリカ、ズッキーニ、茄子）										
パン	バケット	バケット				○					
ソース	ローストガーリックソース、カットレモン、わさび	ローストガーリックソース				○					

経過措置中

スペシャルバーベキュー コース（単泊）		アレルギー含有食材	9大アレルギー								
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	カシューナッツ
オードブル	前菜（フェリペパのチキン、海老・アボカド・生ハムのヨーグルトソース、如・玉ねぎ・オリーブのマネ） * サラダ食材（ロメインレタス、セロリ、トマト、キュウリ、アスパラ、黄パプリカ、ひよこ豆） with 香草（ディル・セリ）入りオリーブオイルドレッシング	キボス（クリームチーズ） 海老 ヨーグルトソース							○		
スープ	白いんげん豆の野菜スープ グreekヨーグルト 添え	野菜スープ グreekヨーグルト				○		○	○		
メイン	牛肉のバーベキュー串（玉ねぎ、ローズマリー）、豚トマホーク、ソフトシェルシュリンプ	ソフトシェルシュリンプ	○								
野菜	野菜（赤パプリカ、ズッキーニ、茄子）										
スキレット	ギリシャ風ムサカトマトソース	ムサカ				○			○		
パン	バケット	バケット				○					
デザート	御殿場卵のプリン	御殿場卵のプリン						○			
ソース	ローストガーリックソース、カットレモン、わさび	ローストガーリックソース				○					

経過措置中

山海グランデバーベキュー コース（単泊）		アレルギー含有食材	9大アレルギー								
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	カシューナッツ
*メインデッシュとソース以外（オードブル、スープ、野菜、スキレット、パン、デザートはスペシャルバーベキューコースと同じ）											
メイン	A5和牛のバーベキュー串（玉ねぎ、ローズマリー）、豚トマホーク、ソフトシェルシュリンプ 小ロブスターハーフ、帆立片貝withバター、イベリコ豚入りソーセージ	ソフトシェルシュリンプ 小ロブスターハーフ バター（帆立貝添え物） イベリコ豚入りソーセージ	○							○	
ソース	ローストガーリックソース、チュミチョリソース、わさび	ローストガーリックソース				○			○		

経過措置中

お子様料理（単泊）		アレルギー含有食材	9大アレルギー								
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	カシューナッツ
メイン	牛肉、ソーセージ、ベーコン	ベーコン							○		
野菜	野菜（赤パプリカ、ズッキーニ、茄子：いずれか2種）										
ご飯	ハンバーグ入りカレー with 白ご飯	ハンバーグ				○		○			
デザート	御殿場卵のプリン	御殿場卵のプリン						○			
ソース	ローストガーリックソース、カットレモン、わさび	ローストガーリックソース				○					

経過措置中

朝食/大人、子供同一（単泊）		アレルギー含有食材	9大アレルギー								
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	カシューナッツ
ジュース	りんごジュース（パック）										
ヨーグルト	丹那ヨーグルト（パック）	ヨーグルト							○		
サラダ	じゃがいもとクリームチーズのサラダ	ポテトサラダ クリームチーズ						○		○	
BOX	イングリッシュマフィン、レタス、ポロニアソーセージ、チェダーチーズ	イングリッシュマフィン チェダーチーズ				○		○	○		
(卵)	生卵	生卵						○			
ソース	マヨネーズ、ケチャップ（個包装）	マヨネーズ						○			

経過措置中