

## 当ホテルのハラール食(ムスリムフレンドリー食)に関するご案内

ホテルオークラ神戸では、ハラール食をご希望のお客様へお食事をご提供するにあたり、下記のとおり対応しておりますのでご理解をお願い申し上げます。

### 〈ハラール食対応基本メニュー〉

ハラール食対応の基本メニューがございます。各メニューには予約期限がございます。事前にお問い合わせください。

ハラール食対応基本メニューPDF：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/pdf/basic-halal-menu>

### 〈ハラール食対応特別メニュー〉

お客様のリクエストに応じて特別メニューを提供いたします。できる限りお客様のご希望に応じたお食事をご提供できるよう努めておりますが、食材などの準備がございますので、事前に各店舗または宴席担当者へお伝えください。料理長と連携し、適切なお提案をいたします。

### 〈ハラール食対応ポリシー〉

1. 当ホテルは第三者機関によるハラール認証は受けておりません。
2. 厨房は一般の調理も行うため、ハラール食専用厨房での調理ではありません。共有の厨房での調理のため禁忌物質が混入する可能性があることをあらかじめご了承ください。
3. 館内レストランおよび宴会場ではノンハラール食を提供しております。
4. ハラール食対応メニューについては、以下の通りに対応します。
  - (a) ハラール認証を受けた食肉をご希望の際はお問い合わせください。(入荷状況によりご希望に沿えない場合もございます。)
  - (b) 調味料については内容成分を確認したうえで使用しております。
  - (c) 成分表上に表示されるアルコールや豚由来の原材料が添加されていない食材、調味料、揚げ油を使用しております。
  - (d) 調理器具は通常の料理と同じ器具を洗浄して使用しております。
  - (e) 食器は通常メニューと同じ食器を洗浄して使用しております。
  - (f) スタッフの手指消毒や調理器具の殺菌のため、アルコールを含む消毒液を使用しております。
  - (g) その他、特別対応メニューをご希望の際には事前にお問い合わせください。  
(受注期限：レストラン 4 日前、宴会料理 14 日前)
  - (h) 宴席利用のキャンセル料については、「一般宴会規約」に則ります。
  - (i) レストラン利用のキャンセル料については、予約前日以降のキャンセルは、キャンセル料(100%)を申し受けます。それ以前でも特別メニューや団体のお客様にはキャンセル料が発生する場合がございます。

※詳しくは宴席担当者または各店舗にお問い合わせください。

## Information on Halal food (Muslim friendly food) in our hotel

Hotel Okura Kobe would like to ask for your understanding in providing Halal meals to guests who request them, as follows.

### Basic Halal menu

Basic Halal menu is available. Each menu has a reservation deadline. Please inquire in advance.

PDF : <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/pdf/basic-halal-menu>

### Special Halal menu

Special menus are available upon request. We will do our best to provide a meal that meets your request, but please inform each restaurant or sales representative in advance of your event to allow us to prepare the ingredients and other items. We will work with the head chef to make appropriate suggestions.

### Halal Food Policy

1. The hotel does not have Halal certification by a third-party organization.
2. The kitchen is not a dedicated Halal kitchen, as it is also used for general food preparation. Please note that there is a possibility of contamination with contraindicated substances due to cooking in a shared kitchen.
3. Non-Halal meals are served in the hotel's restaurants and banquet halls.
4. Halal meal menus will be handled as follows.
  - (a) Please inquire if you would like Halal certified meat. (Please note that we may not be able to fulfill your request depending on availability.)
  - (b) Seasonings are used after checking the content ingredients.
  - (c) Ingredients, seasonings, and fried oil are used with no added alcohol or pork-derived ingredients indicated on the ingredient list.
  - (d) Cooking utensils are cleaned and used with the same utensils used for regular cooking.
  - (e) Dishes are washed and used with the same dishes used for regular menus.
  - (f) Disinfectant solutions containing alcohol are used to sterilize the hands of staff and cooking utensils.
  - (g) Please inquire in advance if you would like to order other special menus.  
(Order deadline: 4 days prior to restaurant, 14 days prior to banquet meal.)
  - (h) Cancellation charges for banquet use shall be in accordance with the "General Banquet Regulations".
  - (i) Cancellations for restaurant reservations made one day prior to the reservation date will be subject to a 100% cancellation fee. Even before that, cancellation fee may be charged for special menus and group customers.

\*For more details, please contact the sales representative or the relevant restaurant.