

2013年11月15日

お客様各位

パレスホテル東京  
総支配人 渡部 勝

### 使用食材とメニュー表示が異なっていたことに関するお詫びとお知らせ

このたび、パレスホテル東京内のレストランおよびルームサービスにおきまして、一部の料理で使用食材とメニュー表示が異なっていた事例があることが判明いたしました。ご利用いただきましたお客様をはじめ関係者の皆様には、多大なご迷惑をおかけいたしましたこと、謹んでお詫び申し上げます。尚、全てのメニューについて調査を完了しており、現在では適正な表示を行っております。

今後、このような問題を起こさないよう、今回の事態を重く受け止め、再発防止に全力で取り組んで参ります。

### 記

#### 【メニュー表示と異なった品種の食材提供メニュー】

ブラックタイガーを「芝海老」と表示して提供

施設名	メニュー名	使用食材	提供期間
グランド キッチン	芝海老&帆立貝のカレー	ブラックタイガー	2012年5月～2013年6月
ルームサービス	芝海老&帆立貝のカレー	ブラックタイガー	2012年5月～2013年6月
プリヴェ	タルティーヌ・プリヴェ メディテラネ *シーフードオープンサンドイッチの具材の一部 として芝海老と表記	ブラックタイガー	2012年5月～2013年6月
	アフタヌーン・ティー プリヴェ *具材の一部として芝海老と表記	ブラックタイガー	2012年5月～2013年6月

#### 【再発防止策】

この度のことは、メニュー表示の正確性に対する認識と知識の不足、それをチェック・是正する体制が十分でなかったことが主要因であると考えております。再発防止策として、今後は景品表示法等の関連法令の教育研修を実施し、幹部から現場スタッフに至るまで、知識と意識の向上を図ります。また、メニューの新規作成や変更、表示に際しては、総支配人および各部門による検討・確認を徹底し、チェック体制を強化いたします。

#### 【お客様からのお問い合わせ窓口】

本件に関するお客様からのお問い合わせは、専用窓口を設けてご案内させていただきます。

電話番号：03-3211-5211（代表） 受付時間：10時～17時

以上