

○新型コロナウイルス感染拡大予防に関する取り組み○

■常に衛生的で清潔な環境をご提供

- ・入り口には手指消毒用アルコールと検温器を設置しております。入店時には、手指消毒・検温をお願いいたします。その他、消毒用アルコールは、各階のホール・各階のトイレに設置しております。
- ・店内は、日々の清掃・衛生管理・殺菌消毒の徹底をしております。
- ・お客様がお食事をされ退店された後、お使い頂いたお席は、毎回アルコール消毒を行っております。テーブル・イスはもちろん、醤油容器やトレイ、メニューなど隅々まで拭き上げ徹底的に殺菌・消毒をします。
- ・レジカウンターにはビニールカーテンを設置して、飛沫防止をしています。
- ・お会計は、レジで密集するのを避けるため、お席でのお会計をお願いしております。
- ・トイレは、ペーパータオルを設置しております。

■店内の定期的な殺菌消毒を実施

- ・お客様に安心してご来店いただくために、定期的に全テーブル、メニュー、調味料、トイレのドアノブ、階段の手すりなど、お客様の手が触れる部分に対し、アルコールを用いた殺菌消毒を実施しております。
- 主な実施…お客様退店時・開店前・営業中・閉店時

■店内の換気を徹底

- ・営業中は、入り口のドアを常に開放したままにしております。
- ・各階には、空気清浄機・換気扇を設置しており、扉は常に開放し外気を取り入れる換気をしております。

■食事

- ・開店前の殺菌消毒の徹底をしております。
 - ・お席は密集を避け、間隔をあけてご用意しております。
- 団体様の場合、お席を分かれてご案内させていただく場合がございます。
- ・コース料理は、現在20名様までは個人盛でのご用意もできます。お気軽にお申し付けください。
- 20名様以上の団体様の場合、大皿でのご提供になりますが、おひとり様毎に「専用取り箸」をご用意しております。また、一品ずつお料理をご注文いただいた場合も、おひとり様毎の「専用取り箸」をご用意しております。
- ・グラスやおちょこの回し飲みを避けていただくようお願いしております。

■スタッフの健康管理の徹底

- ・お客様に安心してお過ごしいただくため、スタッフは全員マスクを着用させていただきます。
- ・出勤してまず、検温・手洗い・うがい・手指消毒を徹底。営業中も、こまめな実施と咳エチケットを徹底しております。
- ・出勤前、発熱や風邪の症状のあるスタッフは、出勤停止をしております。
- ・勤務中、発熱の有無・体調悪化の確認をしております。