

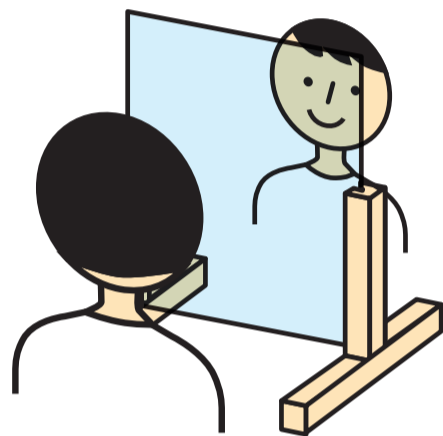
新型コロナウイルス感染拡大防止 レストランの取り組みについて

従業員一同、新型コロナウイルス予防の実施に努めております。
お客様には、その対策を知っていただき安心して
お食事頂けるよう衛生管理を徹底しています。

私たちの取り組みとお客様へのお願い

飛沫防止 パーテーション

対面でのお食事の際
飛沫防止対策を
行っています。



消毒・清掃

消毒対策を
行っています
(イス・テーブル・
ドアノブ・ペン等)



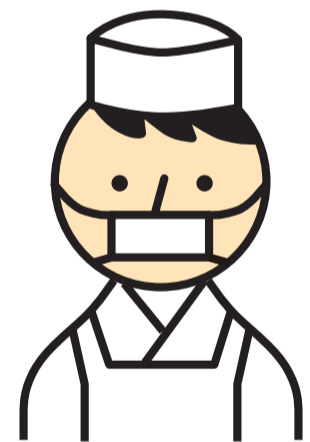
店内換気

定期的に換気を
行っています。



従業員

従業員は当面
感染状況を考慮し
マスクを着用致します。
併せて健康管理を
徹底しています。



体調管理

発熱のある方
体調のすぐれない方の
入場はご遠慮願います。



入店時

入店の際は消毒を
お願いします



当レストランは北海道HACCP自主衛生管理認証制度の認証を受けています。