

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

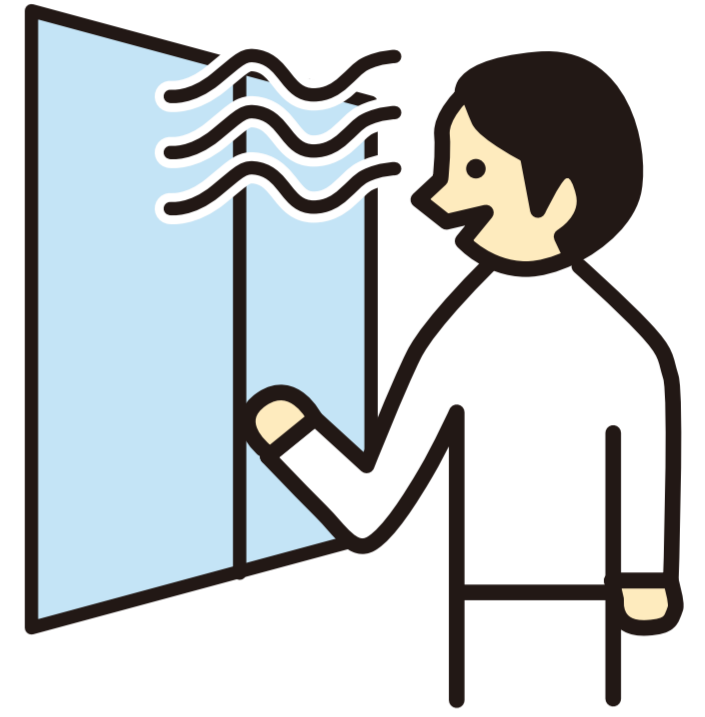
従業員

従業員のマスク着用と
健康管理を
徹底しています。



店内換気

定期的に換気を行
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)



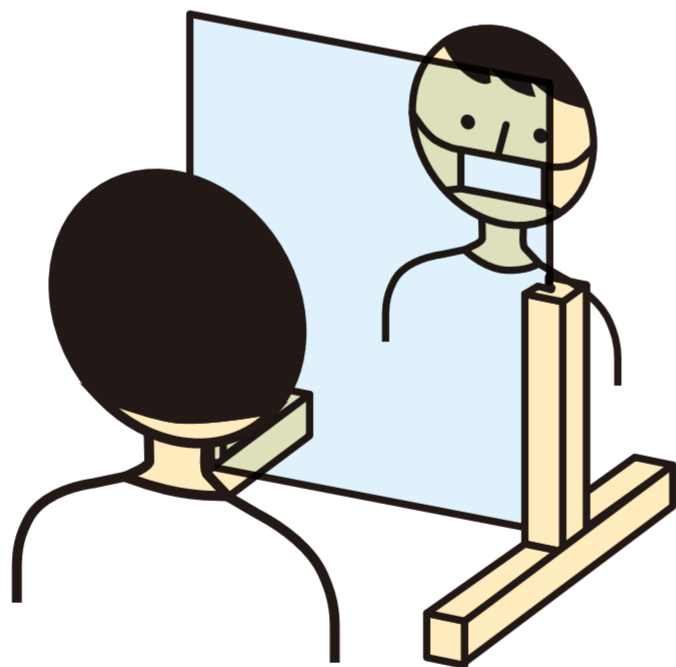
衛生的な 取り扱い

食材や食器など
衛生的な取り扱いを
しています。



飛沫防止 パーティション

対面でのお食事の際
飛沫防止対策を
行っています。



お席

お席は
適切な距離を
とっています



お客様へお願い

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。



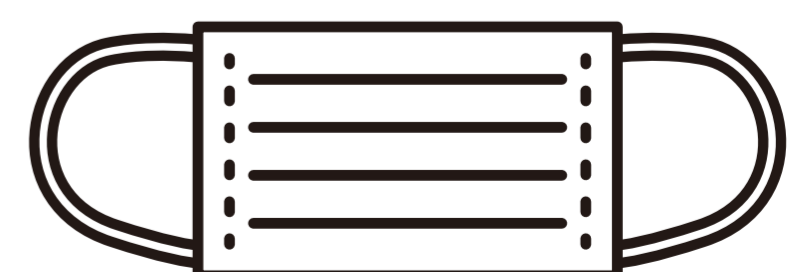
入店時

入店の際は消毒をお願いします



マスク着用

お食事時以外はマスク着用を
お願いしています。



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。