

お客様に安心な環境をご提供できるような
できる限りの対策をしております。

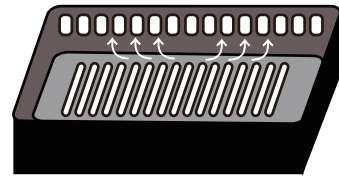
① こまめな手洗いの徹底

- すべての従業員が、出勤時、作業前、作業後の定期的な手洗いとアルコール消毒を徹底しております。



② 店内の換気について

- 焼肉店の特性を活かし、営業中は、すべての客席の無煙ロースターの換気機能を作動させ、店内の空気を常に循環させております。

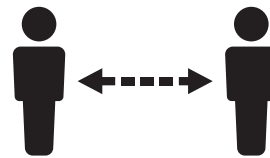


③ 店内の衛生管理

- テーブル、いすのアルコール消毒の徹底。
- 調味料ボトルのアルコール消毒の徹底。
- 化粧室の定期的な清掃の徹底。

④ お席へのご案内

- 個室優先でご案内いたします。
- テーブル席もできるだけ間隔をあけてご案内いたします。



⑤ 従業員の健康管理

- スタッフのマスク着用の義務づけ。
- スタッフへ感染拡大地域への往来自粛を要請しております。

