

メインダイニングフォーポイント
コロナウィルス感染拡大防止対策

①アルコール消毒液の設置



入口、店内2カ所の計3箇所へアルコール消毒液を設置しております。

②次亜塩素酸ナトリウムの噴霧



入口、店内2カ所の計3箇所へ加湿器を使用し次亜塩素酸ナトリウムを噴霧しております。

③食事後のテーブル消毒



グループ利用ごとに、利用後消毒液にてテーブルを消毒

④席数の削減(68名～36名)



使用する席数を減らし、間隔を大きくひろげています。

⑤buffe方式の休止



感染拡大防止の観点より、通常buffe方式を個人盛り提供へスタイル変更(3/2～)
また、ランチも同スタイルでの営業でしたが現在自粛中にて、朝食のみ営業

その他の取り組み

- 1、全従業員のマスク着用
- 2、スタッフの健康チェックを毎日行う
- 3、食器類(お皿、グラス、トレー)すべて80°C以上での高温洗浄しております。
- 4、テーブルに呼びベルを設置しスタッフとお客様との接触を極力避けます
- 5、アルコール消毒液を使つての清掃

Banquet (宴会場)

コロナウィルス感染拡大防止対策

①トイレ内の手洗い



3・4Fのトイレに設置しております。

②会場入口へ消毒剤液設置・換気



各会場入口へ設置いたします。



主催者様へご相談の上、開放もいたします。

③受付



④会場セット(口の字型式)



3密を避けてのセッティング

⑤会場セット(スクール型式)



180cm(1間)テーブルに1名掛けでゆったり

※会場セット (before&after)

before



after



- ・席数を減らし、間隔を大きくお取りします。
- ・ドアノブ、マイク、椅子など使用備品のアルコール消毒を徹底します。

ホテルスタッフの取り組み

- 1、全従業員のマスク着用
- 2、スタッフの出勤前検温→37度以上は出勤停止
- 3、出勤時の健康チェック→チェックリストへ記入