

お客様の安心・安全と食を通して元気に!

いつもご利用頂きましてありがとうございます。
当店では、お客様ひとり一人に安心して、ご利用頂けるように日々衛生面におきましても以下の取り組みを行っております。
ゆったりとした寛ぎの空間で当店自慢の料理をお楽しみ下さい。

～安心・快適9箇条～



消毒用 アルコール の設置!

ご来店時・お手洗い時に
出入口付近にご用意して
おります。



除菌 クレベリン の設置!

空間除菌用衛生管理製品
『クレベリン』を設置して
おります。



こまめな 清掃、清拭 いつも清潔!

テーブル、椅子、ドアノブ等
アルコール及び、次亜塩素
酸ナトリウムで除菌、殺菌。



ゆったり! お席も広々 開放的に!

各テーブル、感覚もゆったりと
設けておりますが、気になる
際はお気軽にご相談下さい。



共用器具 (取り箸・トング) の交換!

お取り分け料理や、炭火焼き等
使用する共有器具は、随時交換
しております。



お客様に ご協力を お願いして おります。

安心してお食事を楽しんで頂けるように、来店時に手のアルコール消毒をお願いしております。



～スタッフ～ 1時間毎の 洗浄・消毒!

最低1時間毎に、手指の洗浄と
消毒を実施。実施時間の記録
の徹底を行っております。



～調理～ ナイロン手袋 ・マスクの 着用!

調理器具の除菌をはじめ調理
スタッフにおいても、細心の
注意と衛生管理の徹底を行い
調理を行っております。



～その他～ 通勤時、 発熱時 の対応!

従業員の出勤時は、マスク着用
とし、出勤時の手洗いうがいの
徹底。発熱時は、出勤前に報告
と出勤の見合せを実施。

発熱や倦怠感など、体調のすぐれないお客様におきましては、皆様の安全を第一に考え、ご来店を控えて頂きますようご理解の程宜しくお願い致します。