

～流響の里～

時節柄コロナ感染予防対策への問い合わせを多くいただきますので、団体昼食における当店の取り組みについてお知らせします。

■レストラン最大収容人数の3割削減

密状態を避けるため2Fメインレストランの最大収容人数を3割削減し、最大収容人数を160名としています。（1Fサブレストランも合わせ最大210名様のご利用が可能です）

■直接向かい合わない席配置

団体お客様の席はお客様同士が直接向かい合わせになることのないよう、互い違いの席配置としています。

■異なる団体様の席間隔を確保

同じ時間帯に利用される団体様同士は、お互いの席の距離を3メートル以上離すように配置しています。

■入店時間調整により入口の混雑回避

入口が混雑しないように、団体様入店時間を30分程度ずらしていただいています。さらに食事準備が整うまでお待ちいただく場合には、密状態を避けるため店外にてお待ちいただくようにしています。

■個別配膳メニューの実施

お客様が取り分けを行うような作業を無くすため、一部メニューを変更し個別配膳を行うメニューに変更しています。
またお水のコップは個人毎にセット、お茶・水のポットは団体様ごとにセットさせていただきます。

■テーブル・席の消毒徹底

お客様利用後、テーブル・椅子ともにアルコール消毒を徹底しています。

■換気対策

レストランのメイン通路のドアを常時開放とし、また入口自動ドアも開放する時間を設けて換気対策を行っています。（そのため冷暖房の効きが悪い場合がありますがご容赦下さい）

■入店時のアルコール消毒の実施

お客様に手指の消毒をしていただくために、店内入口及びレストランの入口には消毒用アルコールスプレーを設置しています。

■従業員のマスク着用・体温チェック

従業員は接客時常時マスクを着用としています。また毎朝出勤時には体温チェックを行い、体調管理に努めています。

■お客様への啓蒙活動

入店されるお客様に下記の点についての啓蒙を行うべく、ポスター掲示を行っています。

①手指の消毒 ②マスクの着用 ③体調不良者の入店ご遠慮 ④距離を保ってのレジ待ち

■その他

レジに並ぶ際の目印設置、飛沫感染防止のためのビニールカーテンの設置、利用された買い物カゴの毎回消毒なども行っています。

以上ご予約に際してご不安の点がございましたら、予約担当の滝・伊藤までご連絡下さい。

（お問合せ） 「流響の里」 TEL:0575-66-2200
FAX:0575-66-2180

