

新型コロナウイルス感染防止対策

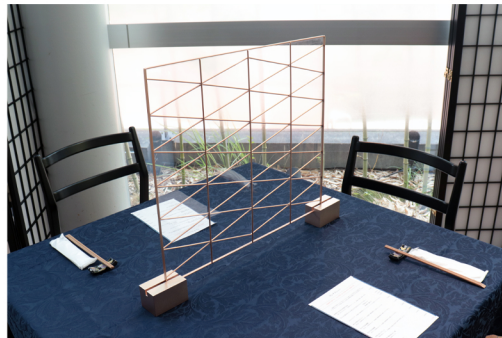
現在、Restaurant & Bar 四季では、お客様に安心してご利用いただけるよう新型コロナウイルス感染予防対策として以下の取り組みを行っております。

1. 店内全域のウイルス不活性化処理



人体に影響のない低濃度オゾンエアーにより、店内全域をウイルス不活性化処理しています。

2. アクリル板の設置



飛沫感染防止のため、各席にアクリル板を設置しております。

3. 換気システムの導入



最速3分でレストラン全体の換気が可能なシステムを導入しています。

4. アルコール消毒の実施



利用後のテーブルやイスのアルコール消毒を徹底しています。また、店内にアルコール消毒液を設置していますので、ご来店時やサラダ・ドリンクバーご利用の前には手指の消毒や手袋着用をお願いいたします。

5. 従業員の体調管理



出勤時の検温を徹底し、37.5℃以上の発熱がある場合は勤務させておりません。また、従業員のマスク着用を徹底しております。

感染防止徹底宣言

