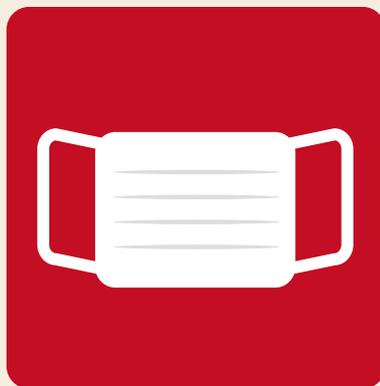


当店の取り組み

【安全なお食事のために】



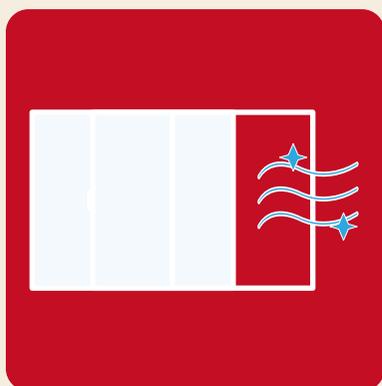
手指消毒



従業員のマスク着用



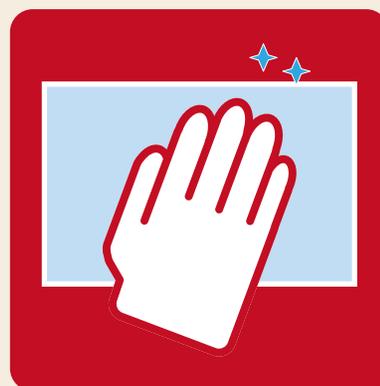
こまめな手洗い励行



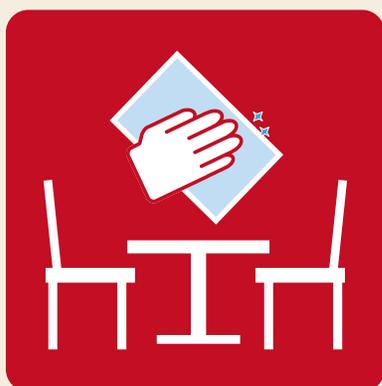
換気実施



就業前体調確認



次亜塩素酸による
手が触れる場所の
定期消毒



テーブル・椅子
使用後毎回消毒



釣り銭トレーを使用



飛沫感染防止
パネルの設置