





すべてのお客様の健康と安全の促進へ向けて

— 新型コロナウイルス感染拡大防止対策 —

Bistro LAVAROCK 丸の内は、新型コロナウイルス感染症に対するお客様と従業員の健康と安全の促進を最優先に考え、「新たな生活様式」に伴い三密を回避するためのガイドラインを順守し営業を再開いたします。お客様におかれましてもご協力の程お願い申し上げます。

感染防止のための4つのお願い

-  37.5℃以上の発熱等、体調がすぐれない方の入店をご遠慮いただきます
・発熱・咳・味覚嗅覚の異常・息苦しさなどの症状がある場合、また、ご同居の方に同様の症状がある場合は入店をご遠慮いただきます
・入店後、体調がすぐれない方、また、咳などの症状が継続して見受けられる場合、従業員の判断で改めて体調についてお伺いする場合がございます
-  入店時・トイレをご使用の後は、店内設置の消毒用アルコール剤にて手指の消毒をお願いいたします
-  飛沫飛散を抑えるため、大声での会話はご遠慮いただきます
-  団体でご利用の際は、お席を分けてご案内する場合がございます





お客様同士のソーシャルディスタンス

-  テーブルとテーブルとの間隔は1m以上確保いたします
・お客様同士の間隔は1.5m以上を確保
・同じグループのお客様であっても対面を着席する場合は1.5m以上を確保
・お会計時等にお並びいただく際も1.5m以上を確保
-  可能な限り、お客様同士のソーシャルディスタンスを心掛けておりますが、混雑の状況によって一時的に入店をご遠慮いただく場合もございます





お客様とスタッフとのソーシャルディスタンス

-  スタッフは、マスクもしくはフェイスガードを着用します
-  お客様と会話をする際は、可能な限り1m以上の距離を保ちます

店内の衛生管理の徹底

-  テーブル、椅子等の手で触れる物は、お客様退店後に都度アルコール消毒いたします
-  メニューブックは使い捨て、または、ご利用ごとにアルコール消毒いたします
-  可能な限り、個別に盛り付けたお料理の提供を心がけますが、お気付きの点がありましたら申し付けください
-  ドアや窓を開けた換気、空調の常時稼働で店内の換気をいたします

スタッフの衛生管理 及び 体調管理について

-  出勤時に検温、手洗いうがい、手指のアルコール消毒、健康観察
-  手洗いうがい、手指のアルコール消毒、咳エチケットの励行、清潔な制服の着用、マスクの着用
-  発熱など症状が認められる場合の出勤自粛と医療機関受診の指示、不要不急の外出自粛
-  店内やバックヤードにおける重点的な消毒