

掛川グランドホテル

4/28～ レストラン営業のご案内

GW期間中（4月29日～5月8日）のランチは、ビュッフェのみとなります。

	ランチ営業	ディナー営業
1F 日本料理 掛川	—————	2日前14時までの予約制 18:00～21:00 会席料理(8,000円～) 月・火曜 定休
10F フランス料理 セ・パ・マール	1F マンダリンにて営業 平日 11:30～14:00 (L.O13:30) 限定メニューにて営業	2日前14時までの予約制 1F マンダリンにて営業 18:00～21:00 コース料理(8,000円～)
10F 中国料理 四川午飯 (シセンウーハン)	1F マンダリンにて営業 平日 11:30～14:00 (L.O13:30) 限定メニューにて営業	2日前14時までの予約制 1F マンダリンにて営業 18:00～21:00 コース料理(8,000円～)
2F ビュッフェレストラン シルクロード	土日祝のみ 11:30～14:00	—————
1F ラウンジ マンダリン	喫茶 11:30～20:00 テイクアウト受付 11:30～14:00	
フロント販売	フローズン料理 15:00～23:00	

※表示の価格は、消費税込みの価格です。



消毒の徹底

多くの方が触れる共有部は徹底したアルコール消毒を行います



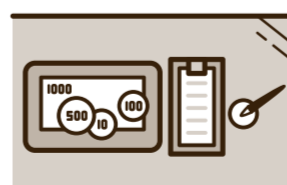
テーブルクロス交換

テーブルクロスをお客様ごとに新しいものに交換し常に清潔な状態を保ちます



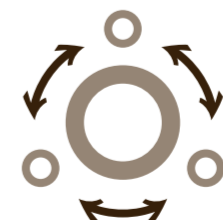
来店人数の調整

リスクをできる限り軽減するため予約人数の制限や入店時間の分散化を実施します



会計時の接触防止

テーブル会計の推進やキャッシュトレイの活用など会計時の工夫を行います



配席・ディスタンス

同じテーブル内でお客様同士が接近しすぎないためにスペースをあけて配席します



手洗い・うがい

勤務中は手洗い・うがいを徹底に行います



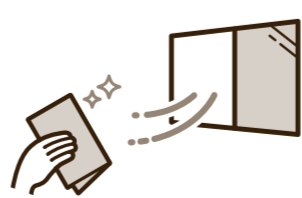
手指の消毒

手指の消毒をスタッフお客様へ徹底します



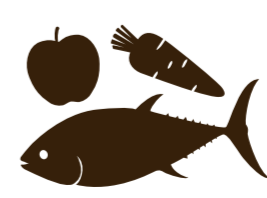
健康管理

出社時や接客前に検温体調管理に努めます



店内の衛生管理

バックヤードの消毒店内の換気も怠りません



食材の衛生管理

平時より行う衛生管理をより一層徹底します

安心して
お楽しみ
いただけるよう
徹底した衛生管理を
守ります