

# 掛川グランドホテル 8/4 ~ レストラン営業のご案内

※お待たせしてしまう場合がございますので事前のご予約をおすすめしております。

※表示の価格は、消費税込みの価格です。

	ランチ営業	ディナー営業
1F 日本料理 掛川	<b>予約不要</b> 11:30 ~ 14:00 限定メニューにて営業 ※会席料理は 前日までのご予約制	<b>予約不要</b> 18:00 ~ 20:00 限定メニューにて営業 ※会席料理は 前日までのご予約制
10F フランス料理 中国料理 アルカディア ダイニングコート	_____	<b>2日前までの予約制</b> 18:00 ~ 20:00 フランス料理・中国料理ともに 限定コースメニュー
1F ビュッフェレストラン マンダリン	<b>予約不要</b> 11:30 ~ 14:00 <月~土> カフェランチ 1,500円 <日> ランチビュッフェ 1,900円	14:30 ~ 22:00 宿泊者限定 フリースペース
テイクアウト お弁当	<b>予約不要</b> 11:30 ~ 14:00 各種販売 600円~ 1F 日本料理「掛川」にて	<b>予約不要</b> 17:30 ~ 20:00 デリ惣菜販売 500円 1F 日本料理「掛川」にて



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



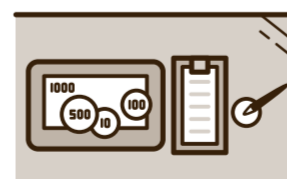
テーブルクロスの変更

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



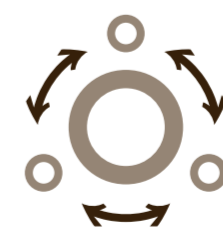
来店人数の調整

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よう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・うがいを徹底的に行います



手指の消毒

手指の消毒をスタッフお客様へ徹底します



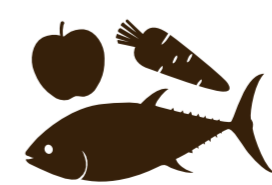
健康管理

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