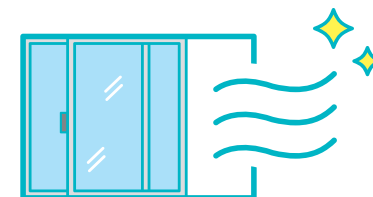
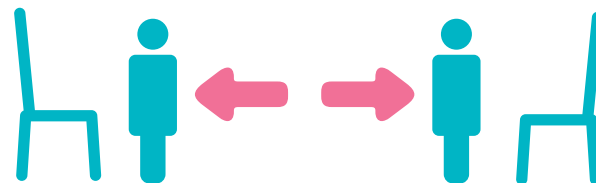


感染予防のためにKANSAI全店舗にて
以下の取り組みを行っております。



店舗スタッフは手洗いの徹底と次亜塩素酸ナトリウム(厚生労働省認定食品殺菌剤)でのウィルス除菌を行なっています。

店内入口、ドリンクバー、レジ前にお客様用ウィルス除菌次亜塩素酸ナトリウム(厚生労働省認定食品殺菌剤)を設置しています。

1時間ごとに入口、お手洗いのドアノブ、レジカウンター、ドリンクバーカウンターのウィルス除菌作業を行ないます。

お客様の入れ替え時にはテーブル周辺、メニュー、タッチパネル、イス等のウィルス除菌作業を行なっています。

出来るだけ左右の間隔をあけてお座り頂けるよう、ご案内しております。

24時間換気扇を回し、換気しております。