団体でのご利用及び
貸切パーティ実施にあたっての施策

通常の衛生対策に加えて、密集を避けるため以下の施策にて実施いたします。

■お料理のご提供方法

ケースA：大皿ビュッフェの場合

・ビュッフェカウンターに消毒用アルコールを設置し、料理を取る前に必ず手指の消毒を行っていただきます。

・カトラリーのコーナーに、トングを人数分以上ご用意し、お一人さま1回につきご自身のトングで各種の料理をお取りいただくようにいたします。再度お料理を取られる際は新しいトングをご使用いただきます。

・カウンター上にカーテン状の飛沫飛散防止用フィルムを設置し、ビュッフェ皿を清潔に保ちます。フィルムを通して料理をお取りいただくことで、安心して料理をお楽しみいただけます。

・パスタなど取り分けにくいものに関しては、スタッフがアテンドして皆さまの分をお取り分けいたします。

・デザートは各人にゆきわたるよう小皿にてご提供いたします。

ケースB：大皿でテーブルにての提供の場合

・密を避け、少人数ずつテーブルに分かれて着席いただきます。

・1テーブルあたりの人数分を大皿で盛り付けしてご提供、お一人さまそれぞれ1本のトングをご利用いただき、お取り分けいただきます。

・取り分けてお出しできるものは、できる限り小皿にてご提供いたします。

■フリードリンクのお飲み物のご提供方法

・カウンターに消毒用アルコールを設置し、グラスを取る前に必ず手指の消毒を行っていただきます。

・バーカウンターでの密集を避けるため、各テーブルに赤白ワインのボトルとグラスを置かせていただき、ご自由にお飲みいただきます。1本を飲まれましたら、空いたボトルと引き換えに次のボトルをお出しいたします。

・ビールはお一人さま分のスモールボトルでご提供いたします。

※ご自身のグラスをお手元から離されないよう、幹事さまと参加者さまにご協力をお願いいたします。

以上

Since2002 渋谷ワインバー ローディ