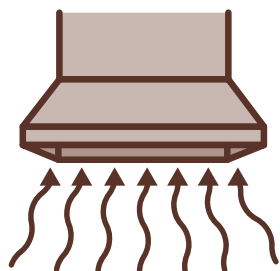


# 南海グリの 安全安心な店づくり

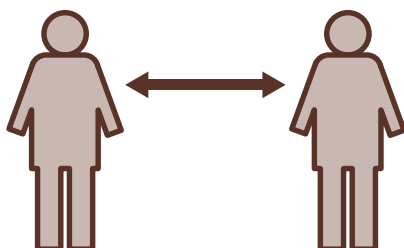
鉄板焼の座席の頭上フードからの

## 強力な排気



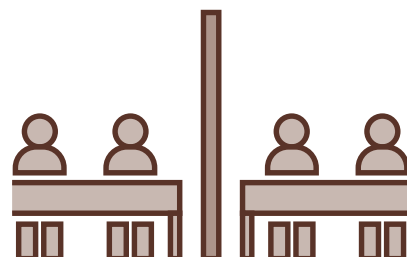
ひとりひとり、ゆとりある

## 座席の配置



カウンター席はグループ毎に

## 間仕切り設置



## お客様へのお願い

### ◆入退店時の手指消毒

アルコール消毒液をご用意しております

### ◆入店時の検温

入口付近で測定致します

### ◆お席を移動される際はマスク着用

マスクをお持ちでない方にはご提供致します

### ◆混雑時には入場制限実施

スタッフをご案内致します

## 店舗の対策

- ◆店舗での換気の徹底
- ◆レジカウンターに飛沫防止シート設置
- ◆間仕切り、パーテーションの設置
- ◆マスクの着用
- ◆エレベーターのボタンに抗菌シール
- ◆宴会場・KONNEに高機能換気設備導入
- ◆お席やトイレの定期消毒
- ◆お会計時の現金の受渡にトレーを使用
- ◆手洗い、手指消毒の徹底
- ◆毎日の体調管理を徹底、出勤時に検温
- ◆オゾン脱臭機の設置
- ◆二酸化炭素濃度測定センサーの設置

何卒、ご協力とご理解をお願いいたします。