

感染症対策備品等設置写真 (2021年6月8日時点)

レストラン

入口にてアルコール消毒およびシトリル手袋/マスク着用の要請



業務用大型扇風機を2基稼働。窓を開け(網戸付) 常時空気の流れ替え



トレイの受け取り場所にて個別のトングを用意



料理ごとにチェーンで区切り、料理をよそう際の密集を回避



業務用プラズマクラスター空気清浄機 1 基、オゾン殺菌器 3 基を常時稼働



全てのテーブルにアクリルパーテーションを設置



テーブル使用後都度消毒作業を実施



スタッフの手袋・ゴーグル・マスク着用



クラブハウス内

入口にイオン発生器を設置



検温測定



フロントのアクリルパーテーション



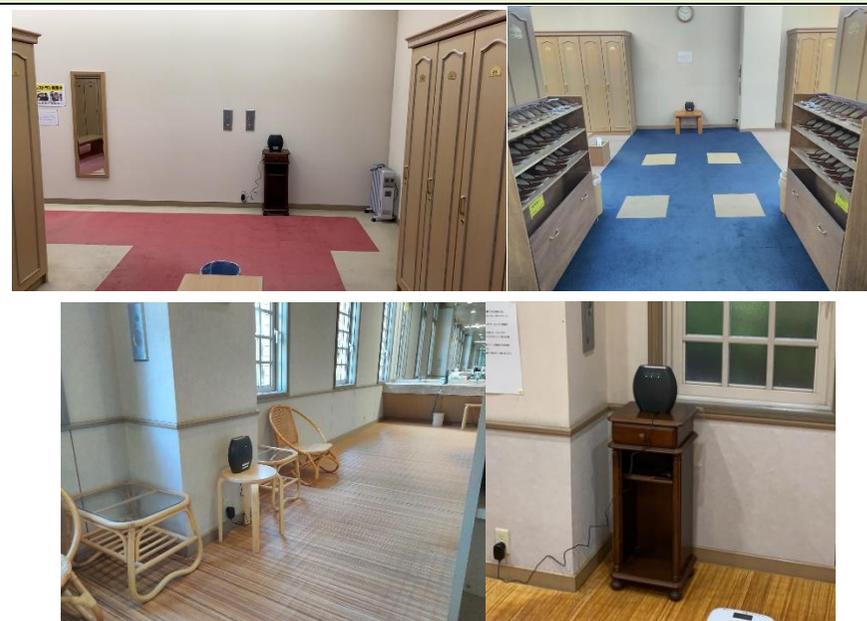
フロントのビニールカーテン



現金の UV 殺菌器



ロッカー室・浴場にオゾン消臭器設置



業務用オゾン発生器を使用して定期的な館内の殺菌作業



自動チェックイン/精算機のソーシャルディスタンス



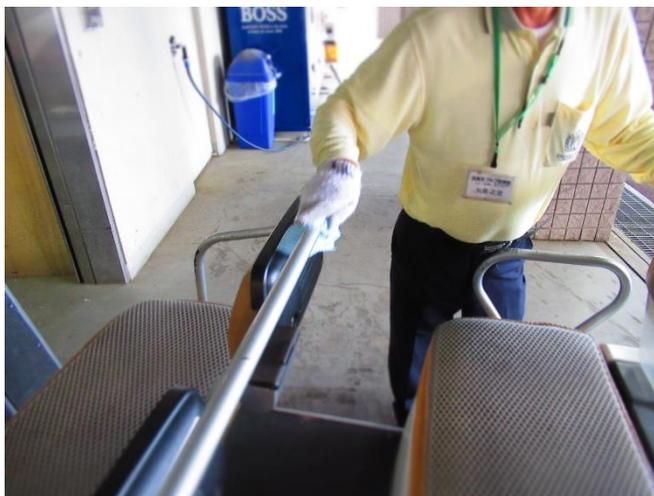
喫煙コーナーのソーシャルディスタンス



セルフサービス協力のお願い



カートは使用の都度消毒およびスタッフのゴーグルと手袋、マスクの着用



そのほか

