

“安心・安全”のご宴会を T&Gの取り組み



特定の方々のみが集う空間

宴会・会議は、フロアごとに区切られた施設をご招待された方のみでご利用いただきます。そのため、受付時より不特定多数の人との接触機会はございません。

限られた方々のみが集うプライベート空間だからこそ、施設内の除菌と清掃も徹底的に行うことができ、安心してご利用いただくことができます。



サービススタッフの貸切り

当日お手伝いするサービススタッフは、宴会・会議専属のスタッフであり、催しの2週間前から体調管理チェックを受けている者のみでございます。催し中は各テーブルにつきスタッフとご案内するスタッフ、それぞれ専任の者がお手伝いいたしますので、複数のスタッフが給仕をすることはございません。



ゲストの体調管理

ゲストの皆様にはあらかじめ、催しの2週間前から体調管理をしていただくようお願いしています。催し当日の来館時には、体調管理アンケートと検温のご協力をお願いし、体温が37.5度以上または体調がすぐれない方のご入館はご遠慮いただいております。



お料理の提供

衛生管理を徹底するために料理のメニューを一部変更しております。例えば、お客様が直接手に触れるパンのご提供の代わりに、パンを料理に取り入れた新しいメニューを考案しました。「美味しい」と「安心・安全」を一緒にお届けできるよう工夫を凝らした新しいお料理をご提供いたします。



除菌シート

会場内各所に消毒液の設置はもちろんのこと、お一人様おひとつ除菌シートを配布しています。会場内でお過ごしいただく時間、また会場を出てからもご使用いただき手指の除菌のご協力をお願いしています。



徹底的な衛生管理

会場内の定期的な除菌と清掃や換気、お客様同士のソーシャルディスタンスの確保はもちろん様々な対策を講じています。

- 受付時にご使用いただくペン
複数本をご用意し、消毒済みのペンをご使用いただきます。
- お客様が集まる演出時
お隣りのお客様との間隔を可能な限り広くとります。
- ご使用いただくマイク
都度アルコール消毒を行い、マイクの使いまわしはいたしません。
- スタッフが給仕する際
マスク、手袋の着用と交換を徹底し、こまめな手洗いやうがい、アルコール除菌を実施しております。

当日の感染予防対策を
映像にてご案内しております
下記QRコードよりご覧ください

