

2020年6月2日

お客さま各位

The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu(ザ・ホテル青龍 京都清水)営業再開について

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu(ザ・ホテル青龍 京都清水)では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況や緊急事態宣言の発令等を受け、臨時休業しておりました。

お客さまへはご不便、ご迷惑をおかけしたことをお詫び申し上げますとともに、多くの皆さまからのご理解を賜りましたことに感謝申し上げます。

この度、政府の緊急事態宣言解除や需要動向を鑑み、6月1日より営業を再開させていただきました。

また、営業再開にあたりまして、お客さまに安心してご利用いただくため、下記の感染拡大防止ガイドラインに基づき、新型コロナウイルス感染症拡大防止に取り組んでまいります。
また皆さまをお迎えできますことを、スタッフ一同お待ちしております。

記

<感染拡大防止ガイドライン>

■従業員の衛生体制の強化

就業前の検温、手洗い・うがい、消毒を徹底し、マスクを着用してご案内させていただきます。
また、全従業員に携帯用の消毒液を配布するとともに、衛生管理に関する教育を強化し、各自健康を守りつつ、お客さまのおもてなしに努めます。

■お客さまの健康確認

- ・ホテルへご来館の全てのお客さま
ホテル入館時はお客さまへ手指の消毒と検温およびマスク着用のご協力をお願いいたします。
- ・ご宿泊のお客さま
チェックイン時に「セルフチェックシート」へのご記入をお願いいたします。
- ・レストランをご利用のお客さま
レストラン入店時はお客さまへ手指の消毒のご協力をお願いいたします。

■清掃・消毒の推進

レストラン、客室備品等、不特定多数の方が頻繁に触れる部分は特に徹底して消毒いたします。

- ・ 消毒液の設置

エントランスをはじめ、館内各所とレストランの全テーブルに消毒液をご用意いたします。

- ・ レストラン客席の消毒を徹底

レストランではお客さまの入れ替えごとに、テーブル、ソファ、椅子、備品の拭き上げと消毒を行います。

■飛沫防止対策の徹底

- ・ 飛沫防止スクリーンの設置

フロントやレストランキャッシャー等お客さまと接する場所においてはアクリルスクリーン等を設置いたします。

- ・ ソーシャルディスタンスの確保

レストランのテーブルの間隔を最低1メートル確保いたします。

以 上