伊勢志摩地中海
クッキングラボ

新型コロナウイルス感染症の予防対策を実施しています

安全安心なサービスが提供できるよう、政府や関係省庁からの最新情報を元に、
常に最適な感染症予防に努めてまいります

調理スタッフのマスク着用

サービススタッフのマスク着用

スタッフ手指消毒の徹底

検温などによるスタッフの健康管理

飛散防止用衝立（アクリル板）を設置

テーブル・椅子の消毒、店内の衛生管理の徹底

ユマニテク調理製菓専門学校

伊勢志摩地中海
クッキングラボ

お客様へのお願い

1. お客様ならびにスタッフの健康と安全確保の為に、以下の症状に該当する点がございますお客様につきましては、
   ご来店を控えていただきますようお願い致します。
   - ○ 風邪の症状がある方
   - ○ 発熱がある方(37.5℃以上のお客様には入店いただけないことをご了承ください。)
   - ○ 強いだるさ（倦怠感）や息苦しさがある方
   - ○ 同居家族や身近な知人に感染が疑われる方がいる方、その他、新型コロナウイルス感染の恐れがある方

2. 店内での密を避けるため、事前予約制にて入店人数を制限させていただきます。

3. 営業開始前の混雑防止の為、営業時間より早く来店されないように、予約時間での来店をお願いいたします。

4. 来店時にはマスクの着用をお願いいたします。また、店内ではお食事中以外はマスクの着用をお願い致します。

5. スタッフより説明するメニュー等は暫くの期間、最小限の説明とさせていただきます。
   詳細説明はテーブルのメニュー表をご覧ください。

6. 店内では最小限の会話とし、大声での会話はお控えくださいますようお願い致します。

ユマニテク調理製菓専門学校

新型コロナウイルス感染症の予防対策を実施しています

安全安心なサービスが提供できるよう、政府や関係省庁からの最新情報を元に、
常に最適な感染症予防に努めてまいります

製造スタッフのマスク着用

検温などによるスタッフの健康管理

スタッフ手指消毒の徹底

製造場の衛生管理の徹底

洋菓子・焼菓子を各セットで販売(予約制)

店舗での陳列・対面販売を中止
(店舗は予約の商品受け渡し場所)

ユマニテク調理製菓専門学校

PÂTISSERIE LABORATOIRE PRODUCED BY HUMANITEC

お客様へのお願い

○ お客様ならびにスタッフの健康と安全確保の為に、下記の症状に該当する点がございますお客様につきましては、ご来店を控えていただきますようお願い致します。

- ○ 風邪の症状がある方
- ○ 発熱がある方
- ○ 強いだるさ（倦怠感）や息苦しさがある方
- ○ 同居家族や身近な知人に感染が疑われる方がいる方、その他、新型コロナウイルス感染症の感染の恐れがある方

○ 店内での密を避けるため、入店人数を制限させていただきます。

○ 店舗にご来店の際は、予め代金を用意し、スムーズな会計にご協力をお願い致します。

○ 店内ではマスクの着用をお願い致します。

○ スタッフより説明するメニュー等は暫くの期間、最小限の説明とさせていただきます。
詳細説明は商品説明のポップやチラシをご覧ください。

○ 店内では最小限の会話とし、大声での会話はお控えくださいますようお願い致します。