

当店の新型コロナウイルス感染予防策について

TOKYOMERCATO では、
お客様に安心・安全なBBQを楽しんでいただけるよう
感染防止対策を徹底して営業中です。



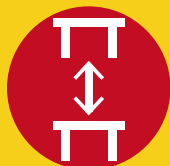
全テーブルにアルコール消毒液を設置しております。



食器類やカトラリーの高温洗浄（80度以上）を行なっております。



スタッフの健康と衛生面の管理（入社前の検温と記録確認）を徹底します。



オープンエアであることに加え、ゆとりのある座席配置をします。



予約来店時間の分散化を実施します。



名古屋市のガイドラインに沿って安心・安全に努めて営業いたします。