六本木ヒルズ 新型コロナウイルス感染症対策 実施中

Preventative Measures Against COVID-19 Now in Effect at Roppongi Hills

六本木ヒルズのショップ & レストランでは、新型コロナウイルス感染防止のため、 以下の予防対策を徹底し営業しております。 お客様の安全・安心の為にご協力をお願いいたします。

At Roppongi Hills, our shops and restaurants are carrying out extensive measures to prevent the spread of COVID-19

We ask for your cooperation to ensure the ongoing safety and peace of mind of our customers.

ショップ・サービス・レストラン

Shops, service businesses, and restaurants

□ 従業員のマスクの着用	☐ Employees wear masks
□ 従業員の体調管理の徹底 出勤前の検温、手洗い・消毒等を徹底いたします。	Thorough management of employee physical condition Employees will conscientiously perform temperature checks, hand washing, and disinfection before going to work.
□ 手指消毒のご案内 店頭・店内に消毒液を設置しご案内いたします。	☐ Encourage hand disinfection We will encourage disinfection by installing disinfectant dispensers at the store entrance and inside the store.
□ フィジカルディスタンスの確保 行列が発生する場合は目印ライン等にて お客様間の距離をあけてご案内いたします。	☐ Staff maintain a safe physical distance In situations where customers need to stand in line, floor markers are provided to ensure that customers maintain a safe distance.
□ 定期的な開放及び換気の実施	☐ Business/shop areas are periodically cleared out and ventilated
□ 定期的な消毒・清掃活動 店内の各種什器・備品等々の定期的な 消毒(拭き取り)・清掃活動を行います。	Regular disinfection and cleaning carried out The fixtures, amenities and other facilities in our shops are periodically disinfected (wiped) and cleaned.
□ レジへのコイントレイ設置 金銭授受にコイントレイを使用し 直接接触を防止します。	Coin trays provided at the cash register Coin trays are used to prevent direct contact between the customer and the staff of each shop when handling money.
□ レジ端末等の消毒 定期的な消毒(拭き取り)を行います。	☐ Disinfection of cashier terminals Regular disinfection (wiping) is performed.
□ 閉店後の消毒作業 毎日閉店後お客様・従業員が使用した 箇所全般の消毒を行います。	☐ Disinfection after closing time Overall cleaning is carried out in each area used by employees and customers after closing time.

□ 入店制限 ☐ Entry restrictions Entry restrictions are applied when the store is likely to be crowded. 店舗内が混雑しそうな場合は入店制限を行います。 ※売場面積3m3あたり1名を目安とさせていただきます。 □予約制限 ☐ Reservations limited 予約枠数の制限を行い、滞留人数を Limits are placed on the number of reservation slots available, to maintain 調整させていただきます。 an appropriate number of people within the shop. □ フィッティングルーム・個室の消毒 ☐ Disinfection of fitting rooms and private rooms お客様使用後毎に消毒を行います。 These rooms are disinfected after each use. レストラン □ 客席配置の変更 ☐ Change seat layout 席間隔の確保、パーテーションの設置、個室の換気強化、 We will create better seat spacing, install partitions, strengthen ventilation 横並び着席等での営業を行います。 in private rooms, and operate side by side seating, etc. □ 試食・試飲提供の中止 ☐ Cancellation of food and beverage tasting events

ショップ・サービス

補足事項 Notes

ショップ&レストランの業種業態によって、取り組んでいる対策内容が異なります。

The preventative measures taken may differ depending on the type of business carried out at each shop/restaurant.