

2020年7月1日
 京都ホテルオークラ

京都ホテルオークラ レストラン営業再開のご案内

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休業しておりました、ホテル直営レストラン、カフェ、ベーカリーの営業を2020年7月1日（水）よりすべて再開いたします。

再開にあたってはガイドラインを定め、お客様の安全安心を第一に、新型コロナウイルス感染拡大防止に努めてまいります。



◆7月1日（水）からの各店舗の営業時間

スカイレストラン「ピトレスク」	ランチ 11:30～14:30 / ディナー17:30～20:00
鉄板焼「ときわ」	ランチ 11:30～14:30 / ディナー17:30～20:00
トップラウンジ「オリゾンテ」	朝食 7:00～10:00
京料理「入舟」	朝食 7:00～10:00 / 昼食 11:30～14:30 / 夕食 17:30～20:00
中国料理「桃李」	ランチ 11:30～14:30 / ディナー17:30～20:00
バー「チップペンデール」	17:00～23:00
カフェ「レックコート」	10:00～20:00
焼きたてパン「パネッテリア オークラ」	10:00～18:00
カフェ「りょーい」	11:00～17:00（土・日・祝日定休）
京都ホテルオークラ別邸 京料理「栗田山荘」	昼食 12:00～14:30 / 夕食 17:30～21:00（月曜定休）

※一部営業時間を変更しております。

※「オリゾンテ」の朝食はアメリカンブレックファストのみとしております。

※「オリゾンテ」のランチ・ディナー・カクテルラウンジは休業中。

ランチ・ディナーはオーダーバイキングで7月17日（金）より営業再開いたします。

※「パネッテリア オークラ」はテイクアウトのみの営業でございます。

◆新型コロナウイルスの感染拡大防止に関する主な取り組み（*1）

[1] 換気の徹底

- ・ 施設内の定期的な換気を徹底しております。

[2] 接触感染の予防

- ・ 手指消毒用アルコール液を設置しております。
- ・ お客様が触れる機会が多い館内箇所、備品の定期的な消毒を実施しております。
- ・ 客室内、レストラン内、宴会・会議室内の備品等の消毒を実施しております。
- ・ 金銭等の授受はキャッシュトレーを介して行わせていただきます。

[3] 飛沫感染の予防

- ・ テーブルや席の間隔は、飛沫感染が防げる十分な間隔(*2)をあけるよう努めます。
- ・ フロント、ロビー、喫煙室、エレベーター等の場所でお客様同士の十分な間隔(*2)が確保されるよう、人数の制限あるいはスタッフによる誘導をいたします。
- ・ フロント、キャッシャーカウンター等、お客様と対面する場所には飛沫防止シートを設置しております。

[4] 従業員および関連スタッフの感染予防対策

- ・ マスク（適宜フェイスシールド）を着用しております。
- ・ スタッフの始業前および実務開始前の体調確認を徹底いたします。
- ・ 体調不良者については自宅待機等の対応を行います。
- ・ こまめな手洗い、アルコール消毒液による手指消毒を徹底しております。

（*1）この他、大皿盛りやブッフェ料理の休止など、レストラン独自のガイドラインも定めております。

（*2）「十分な間隔」とは1m以上、可能なら2m以上を目安としております。

なお、ガイドライン全文はホテル公式サイトに掲載しております。

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp