



3つのノロウイルスリスク対策-

「より安全に」「より安心して」お楽しみいただくために。

1. 牡蠣の菌検査 国の定める菌検査基準を満たした生牡蠣のみ入荷。検査証明書の確認を行い、生産者の信頼と安心のもと、牡蠣を提供しております。
2. 検便と衛生検査 毎月1回、スタッフ対象のノロウイルス検便と、外部による厨房衛生検査を実施し、衛生環境向上に努めております。
3. 消毒スプレー 生牡蠣提供時、スタッフよりプロGRESウォーター(次亜塩素酸)を使用し、お客様の手指の消毒を行います。

[牡蠣を召し上がるお客様へ]

牡蠣はその特性上、『絶対に』安心ということはありません。
特に食べすぎにはご注意ください。

[下記に該当されるお客様はご注意ください-]

- ・初めて生牡蠣を食される方
- ・体調が優れない方
- ・以前に牡蠣が原因で体調を崩した経験がある方

※万が一体調を崩してしまった場合は、速やかに医療機関の検診をお受けいただくことをおすすめ致します。

また、2次感染含め自己責任となりますのでご了承ください。