

新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組み

当店では、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として、以下の取り組みを実施しております。

- ・従業員はマスクを着用して接客する場合がございます。
- ・定期的に清掃・消毒を行い、衛生維持に努めております。
- ・アルコール消毒液を設置しておりますので、手指の消毒にご利用下さい。

また、当店は全席「**無煙ロースター**」を使用しております。

無煙ロースターは、焼肉の煙とともに、店内の空気を店外に排気し、店内の空気を概ね3分半で入れ替えています。(一般飲食店は約24分)

れんが家では、これからもお客様に安心してご利用いただけるよう尽力して参りますので、ご理解ご協力の程よろしくお願い致します。



1時間あたりの換気(空気の入れ替え)回数

焼肉無煙ロースター設置店

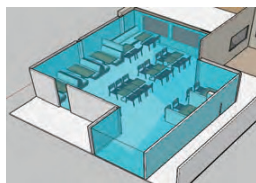
16.5回

一般飲食店

2.5回

6.6倍

※建築基準法による計算方法



■計算条件
客席床面積…77㎡(23.3坪)
天井高…2.6m
客席全体の容積…約200㎡
テーブル数…ロースター11台

※株式会社シンボ調べ

焼肉店は一般の飲食店と比べ

「6.6倍」

もの空気の入れ替えをしています。

れんが家

TEL:052-957-2700

名古屋市中区錦3丁目22-7 アークビル3F

平日/16:30 ~ 25:00 (ラストオーダー 0:00)

土日祝/16:30 ~ 23:00 (ラストオーダー 22:00)

■営業時間等に変更される場合があります。詳しくはお電話でお尋ね下さい。