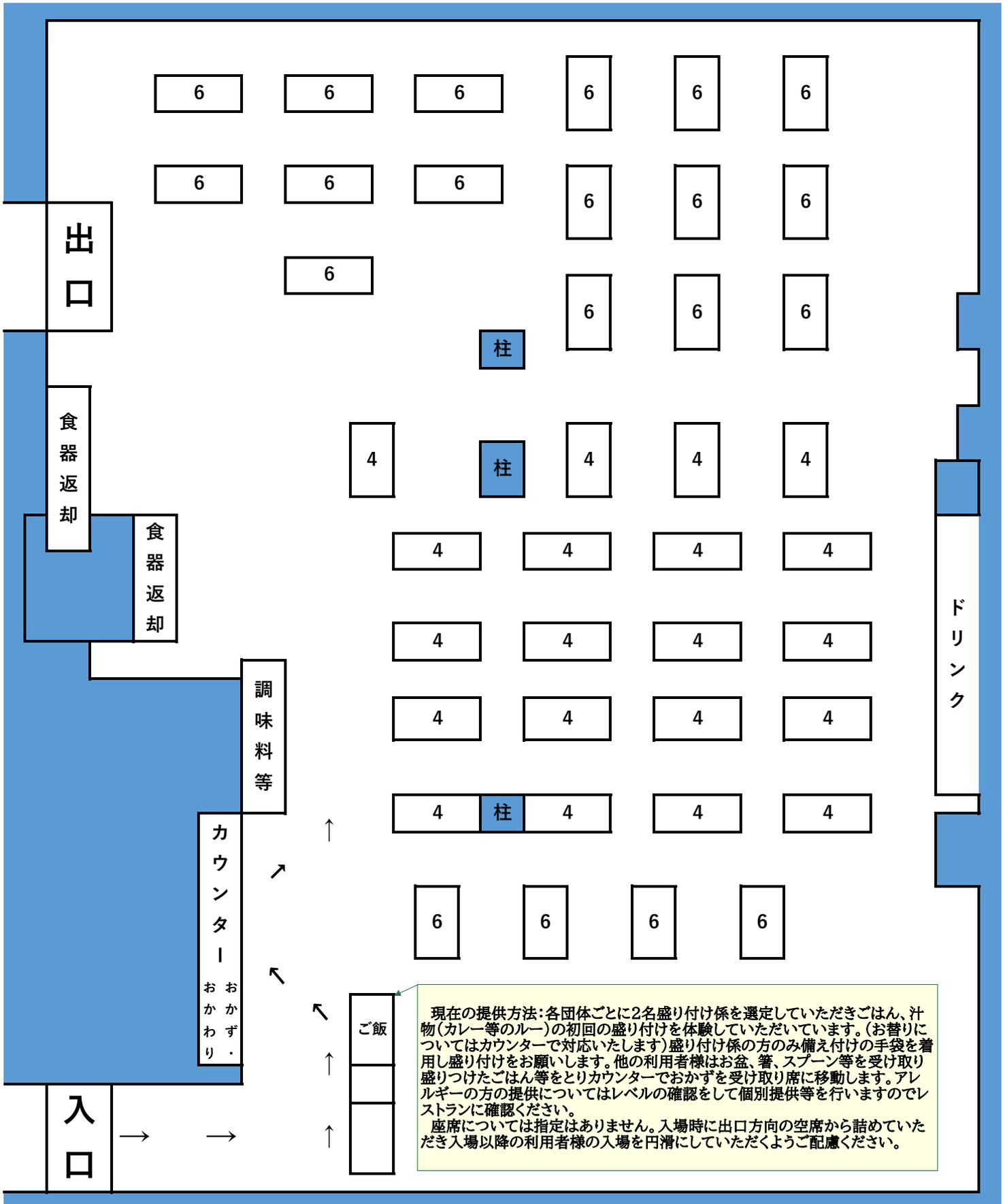


# レストラン配置表

席数：200（4人席×20， 6人席×20）



現在の提供方法:各団体ごとに2名盛り付け係を選定していただきごはん、汁物(カレー等のルー)の初回の盛り付けを体験していただいています。(お替りについてはカウンターで対応いたします)盛り付け係の方のみ備え付けの手袋を着用し盛り付けをお願いします。他の利用者様はお盆、箸、スプーン等を受け取り盛りつけたごはん等をとりカウンターでおかずを受け取り席に移動します。アレルギーの方の提供についてはレベルの確認をして個別提供等を行いますのでレストランに確認ください。

座席については指定はありません。入場時に出口方向の空席から詰めていただき入場以降の利用者様の入場を円滑にさせていただきようご配慮ください。