



当店はウィルス対策を実施しております

CORE's NEW STYLE BUFFET * 1月4日(月)~3月31日(水) ※1/24・2/14・3/14を除く

ひょうご新型コロナウイルス対策支援基金付きbuffet

「ひょうご新型コロナウイルス対策支援基金」とは ▶ 県内の医療従事者を支えるための基金です。buffet料金の一部を期間中、基金に寄付いたします。

buffetはコロナに負けない!



医療資材、飲食の確保

入手困難な医療資材を調達する他、食事時間がとれない方のためのケータリング手配など。

宿泊施設等の活用

ホテル住まいで勤務を継続いただく。その際の衣服クリーニング、タクシー移動など。

心と身体のケア

認可保育施設の利用補助。子供、親に会えない精神的負担を減らすカウンセリングなど。

ランチもディナーも料金統一!



メイキングバーガー「ポモ牛」登場!



ディナーはサービスプレート付きでお得!



※画像は2名様分です

【ランチディナー共通スペシャル】

- 握り寿司
- 【ランチスペシャル】
- カスタマイズ ハンバーガーコーナー「ポモ牛」
- *セルフで作れるハンバーガーコーナーです
- 【ディナースペシャル】
- お肉プレートサービス(ローストビーフ・ソーセージ・ポテトフライ・ポークシチュー)
- 【惣菜】
- 筑前煮 ● おくらとろろ ● さつま揚げ
- さつま芋レモン煮 ● ひじき煮
- 小松菜ナムル ● かぼちゃ煮 ● 梅春雨 等

【前菜】

- ピクルス ● 生ハム ● サラミ ● カポナータ ● ガスパチョ & ベビーリーフ
- 冷製コンスープ ● 鶏もも肉のヨーグルトマヨネーズ ● 野菜スティック
- サumonカルパッチョ ● 小海老とブロッコリーのスクランブル
- 12種類のサラダバー/ドレッシング/コンディメント 等

【温製料理】

- 揚げ物盛り合わせ ● 蒸し物(小籠包) ● ジャーチャー麺 ● 豚肩ロースグリル
- チーズオムレツのチリソース ● チャーハン ● スチーム野菜
- 鶏ももソテー & シュークルート ● 魚のパン粉焼き香草マヨネーズ
- 黒カレー ● コーンスープ ● 味噌汁 ● 日本そば

【デザート】

- ソフトクリーム ● 健康ドリンク ● ソフトドリンクバー ● コーヒーマシーン
- 3種類のフルーツ & カクテルフルーツ ● パン各種

	ランチ ※フリータイム 11:30~15:00(L.O.14:00)		ディナー ※入店より90分 17:30~21:00(最終入店19:30)	
	平日	土・日・祝	平日	土・日・祝
大人	¥2,800	¥2,800	¥2,800	¥2,800
小学生	¥1,400	¥1,400	¥1,400	¥1,400
幼児 (4歳~小学生未満)	¥700	¥700	¥700	¥700

※料金にはサービス料・消費税が含まれております
※画像はすべてイメージです ※1名様から可
※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます
※ソーシャル・ディスタンスの観点より、席の調整やご利用時間の2部制のご案内をする場合がございます
※ディナーbuffetは前日16:00までにご予約がない場合、翌日の営業をクローズする場合がございます
※新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます。週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします

安心・安全にお迎えするために

CORE's New Style Buffetとは

アフターコロナ(新しい生活様式)に寄り添ったbuffetの考え方を取り入れ、安心・安全に過ごしていただくスタイルを提案いたします。

スニーズガード(飛沫防止ガード)の設置



お客様をお迎えするためのスタッフの取り組み

- 入口付近: マスク着用の感染症専任スタッフがご案内いたします。
- 席案内: テーブル配置は感染症専任スタッフが対応いたします。
- キッチン: 調理従事者はマスク・手袋着用し衛生管理点検表をもとに安全衛生の徹底を図ります。
- 料理卓: 料理の差し替え担当者はマスクと手袋着用し取り換えいたします。料理用のトングは一定時間で全て交換いたします。

CORE's New Style Buffetの具体例: 3つの密を避けるための行動

- 飛沫感染防止
 - 入口付近: マスク着用で入店していただきます。
 - 待合席: 担当係の案内のもと、間隔をあけてお待ちいただきます。
 - マスク: お料理を取る際はマスクを着用していただきます(お持ちでない場合は支給いたします)。
 - 料理卓: buffet卓にはスニーズガード(飛沫防止ガード)を設置いたします。スープ・ご飯等は状況に応じてスタッフで取り分け対応いたします。
- 空間感染防止
 - 席配置: 間隔をあけた席をご用意いたします。
 - 空調: 換気の強化を行い、空気の流れ替えを行います。従業員スペースも常時換気中といたします。休憩中もマスク着用いたします。
- 接触感染防止
 - 入口付近: 手の消毒(自動噴霧器)を実施いたします。但し発熱の自覚のあるお客様はご遠慮いただきます。
 - カトラリー: お皿・カトラリー・箸・紙おしぼり・取り皿数枚をお席にあらかじめセットいたします。
 - 消毒: アルコール(エタノール)を使用してドリンクマシンのボタンやピッチャーの持ち手の消毒を徹底いたします。料理卓にも自動噴霧器を設置いたします。アルコール(エタノール)を使用してテーブル・料理卓等の消毒を徹底いたします。

CORE's New Style Buffetのオペレーションは、京都大学ウイルス・再生医科学研究所の宮沢孝幸准教授に監修をいただいております。