


ほぼ全品380円以下
レモンサワー500円飲み放題
大衆焼肉酒場
けむすけ 

2020年7月

ほぼ全品380円以下
レモンサワー500円飲み放題
大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店

**東北初！全テーブルに
「レモンサワーサーバー」設置！
レモンサワー飲み放題 60分500円！
ほぼ全品380円以下のお値打ち焼肉店！**



山形県天童市に「ほぼ全品380円以下 レモンサワー500円飲み放題 大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店」(以下、大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店)をオープンしました。「大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店」はすべてのテーブル・カウンターに「レモンサワーサーバー」を設置した東北初の店舗です。「本当に美味しい焼肉とお酒をどこよりもお値打ちに提供するお店」をコンセプトにしています。

■大衆焼肉酒場けむすけホームページ

<https://tabelog.com/yamagata/A0605/A060501/6010760/>

**■「コロナ疲れ」を吹っ飛ばせ！外食は、焼肉は、居酒屋は、やっぱり楽しい！
一人でも多くの方に想いを届けたい。**



オープンに向けて数年前から準備していたところ、世界中を新型コロナウイルスが襲い、緊急事態宣言が発令され外食産業も自粛を余儀なくされるなど、オープン前から未曾有の危機に直面いたしました。幸い、オープン前には緊急事態宣言は解除されましたが、長い自粛期間の間に「宅配・テイクアウト」や「オンライン飲み会」がすっかり定着し、一部からは「外食不要論」の声も聞かれるように外食をとりまく環境は一変してしまいました。しかし、我々はこちらであえて「外食は、楽しい。焼肉、居酒屋は自宅では味わえない楽しさ・おいしさがある！」という想いでオープンいたしました。一人でも多くの方に当店にお越しいただき、外食の楽しさを味わっていただければと考えております。もちろん、店内はアルコール消毒などの感染対策は万全です。

新型コロナウイルス感染対策について

当店の新型コロナウイルス感染拡大防止対策につきまして

感染拡大防止のため、可能な限りの対策を従業員一同進めて参ります。お客様にはご不便をおかけする場合がございますが、何卒ご理解の程お願い申し上げます。

換気



店内の換気を徹底しております。

消毒



毎日複数回店内の消毒を行っております。

マスク着用



従業員のマスク着用も徹底しております。

手洗い



従業員にこまめな手洗いを徹底しております。

スタッフの健康管理



従業員の健康管理も徹底しております。

お客様へのお願い

感染拡大防止のため、下記ご協力いただけますと幸いです。

- 入店時の手洗い&消毒
- 大声での会話のご遠慮
- お飲み回りのご遠慮
- 至近距離での着席のご遠慮

感染拡大防止策を徹底して営業しております

大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店では、新型コロナウイルス感染拡大防止策を徹底しております。具体的には、入り口に消毒液の設置、店内の各所においてアルコール・次亜塩素酸水で殺菌を実施しております。（テーブル、イス、メニュー、タッチパネル、タレ容器、トイレ、手洗い場の取手や鍵、出入り口ドアの取手など、手の触れる場所全て）また、スタッフの健康管理も徹底し、マスク着用にて営業をさせていただいております。また、各テーブルにダクト（換気扇）を設置しており、換気も常時行っております。大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店ではこの様に新型コロナウイルス感染拡大防止策を徹底した上で営業を行っておりますので、安心してお越し下さい。



入口に消毒液を設置



スタッフは全員がマスクを着用



手の触れる場所、全てを消毒・殺菌しております



お問い合わせ先について



店舗概要

店名：ほぼ全品 380円以下 レモンサワー 500円 飲み放題

大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店

所在地：山形県天童市東本町2-6-22

オープン日：2020年6月5日(金)

席数：46席

(カウンター5席、テーブル14席、掘りごたつ16席、座敷21席)

全席禁煙

駐車場：店舗裏に13台有り。近隣にコインパーキングもございます。

電話番号：023-609-9119

営業時間：○平日 17:30～24:00 (ラストオーダー 23:30)

○土日祝 17:00～24:00 (ラストオーダー 23:30)

ホームページ：<https://tabelog.com/yamagata/A0605/A060501/6010760/>

本件についての問合せ先

ほぼ全品 380円以下 レモンサワー 500円 飲み放題

大衆焼肉酒場 けむすけ 天童店

Tel: 090-4932-1185

E-mail : koseki.ousama.yakiniku@gmail.com

※店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真・料理写真等は多数ご用意しております。

お気軽にお申し付け下さい。

広報担当者：小関 淳

Tel:090-4932-1185

mail:koseki.ousama.yakiniku@gmail.com