

ダイニングテーブル茜どき 西葛西北口店

電化厨房がおいしくスピーディな料理提供と快適で魅力あふれるお店作りに貢献。



そのヒミツは…?



● 店長
片平 佳之氏

電化厨房のお店は、輻射熱が少ないため厨房内の環境は抜群で、調理人が汗をかくことはほとんどありません。厨房はコンパクトですが、仕込み時はフラットなIH調理器などの上も有効活用できるので、作業スペースや動線も十分確保できています。

調理面では、長時間の煮込み料理や揚げ物など、数値で細かく温度管理することで、安定しておいしく仕上げるすることができます。

また、電化厨房は効率が高く、スピーディな料理提供ができるため、お客さまのサービス向上にもつながっています。

おすすめメニュー



● 豚の角煮と味付け玉子 540円(税込み)

大きな豚バラ肉をコトコトじっくり煮込みました。煮汁が染みた、ゆで玉子が絶品です。

お店のご紹介



2005年7月にオープンした茜どき西葛西北口店は、東京メトロ東西線西葛西駅の北口から徒歩約1分のところにあります。お店に入ると夕方の郷愁を感じさせるやわらかな照明が、我が家に帰ったかのような安らぎ感を与えてくれます。店内には、気軽にくつろげる空間を演出した“居間”、非日常のときめきの空間を創造した“蔵”、掘りごたつ式の奥座敷でゆったりくつろげる“奥の間”が、それぞれ違った雰囲気を楽しませてくれます。料理も季節にあわせた旬のものからお刺身、お肉、デザートまで常時80種類以上と豊富に揃っており、仕事で疲れた心身をリフレッシュしてくれます。

- 所在地／東京都江戸川区西葛西3-16-13
葛西産業第7ビル4F
- 営業時間／PM5:00～AM3:00(金・土)
PM5:00～AM1:00(日～木)
- 定休日／年中無休
- TEL・FAX／03-5659-7571
- ホームページ／
<http://www.tsubohachi.co.jp/akanedoki/index.html>
- 客席数／96席



厨房機器設備

- IH調理器(三和厨房工業)
- ラジエントヒーター(ニチワ電機)
- 炊飯ジャー(象印マホービン)
- 電気コンベクションオープン(ニチワ電機)
- 電子レンジ(松下電器産業)
- IHフライヤー(三和厨房工業)
- グリラー(ニチワ電機)
- 食器洗浄機(横河電子機器)
- その他設備機器
- 給湯:エコキュート(ダイキン工業)

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734