

ホテルメトロポリタン エドモント **ダイニングbuffetベルテンポ**

**スピードが要求される
 バイキング料理では
 パワーのあるIH調理器が必需品**



そのヒミツは…?



● 名誉総料理長 中村勝宏氏
 14年間にわたるヨーロッパでの経験から、安全で衛生的にも優れたオール電化厨房を採用しました。合理的に調理が行え、作業環境も非常に快適なのでスタッフも安心して働くことができます。



● 「ベルテンポ」料理長 葛西秋芳氏
 バイキングはクイックサービスが重要です。IH調理器は短時間で鍋の温度が上がりますから、パスタ料理などの仕上がりが速く、次々とお客様にできたてを提供できます。また、新店舗ではバイキング台にIH調理器をセットして、客前調理も行ないます。電化機器だからこそできる、ライブ感溢れる演出になると思います。

おすすめメニュー

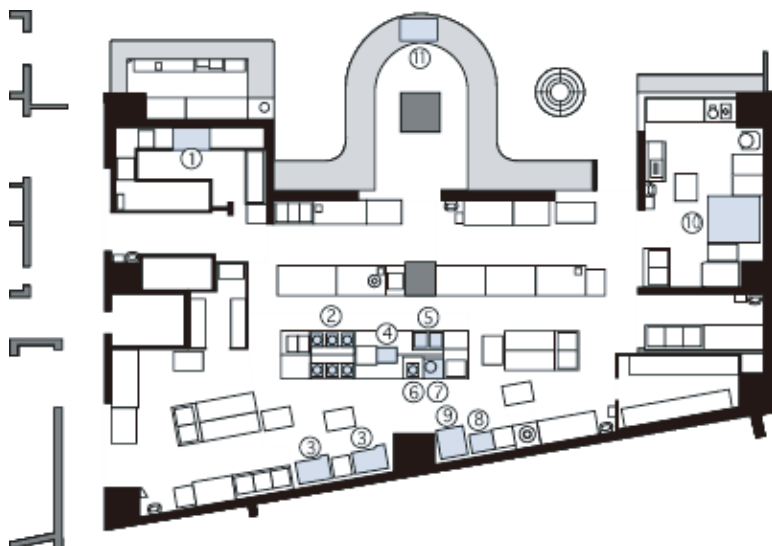


「エドパーカリー」は「今まで味わったことのない、新しいホテルブレット」を目指して。



EAST WINGのオープニングを飾る、華やかでヘルシーな「地中海料理フェア」

厨房機器設備



1. 食器洗浄機 3φ200V 4.85kW×1台
電気ブースター 3φ200V 40.0kW×1台
2. IH調理器 3φ200V 5.05kW×6台
3. スチームコンベクションオープン
3φ200V 15.4kW×2台
4. サラマnder 3φ200V 2.8kW×1台
5. フライヤー 3φ200V 6.4kW×1台
6. IHローレンジ 3φ200V 5.05kW×1台
7. スープケトル 3φ200V 4.5kW×1台
8. 電気炊飯器 3φ200V 15.3kW×1台
9. プラストチャー 3φ200V 1.5kW×1台
10. パーカーリーオープン 3φ200V 22.5kW×1台
11. グリドル 3φ200V 6.3kW×1台

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**



スチコン



炊飯器



IHローレンジと
スープケトル



IH調理器

お店のご紹介



ホテルメトロポリタンエドモント

ダイニングbuffet「ベルテンポ」は、オリジナルパンが並ぶ「エドベーカー」に隣接。朝・昼・夜ホテルならではの、上質なバイキング料理が堪能できます。

- 所在地／東京都千代田区飯田橋3-10-8
- TEL／03-3237-1111
- FAX／03-3237-8115
- ホームページ／<http://www.edmont.co.jp>

- 調理食数 600~700人／日
- スタッフ数 9名／日
- 厨房面積 180㎡



その他設備機器

- 水蓄熱式空調システム採用
蓄熱槽容量42㎡

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