

ホテルカデンツァ光ヶ丘 白楽天

IHの強い火力が特選素材を
 ふんだんに使った本格中華料理を
 スピーディにおいしく仕上げます。



そのヒミツは…?



●取締役総調理長
鈴木 豊氏

当初中華料理はガスでないと難しいと考えて
 いましたが、導入してみると電化厨房でも全く
 問題はありませんでした。火力的にもIHのほ
 うが熱の伝わり方が早くパワフルで、フカヒレ
 の姿煮なども遜色ない仕上がりを実現できて
 います。こちらは1箇所のコンパクトな厨房で
 レストランだけでなく宴会料理の調理も行っ
 ています。従来からのガス厨房のように厨房内の
 温度が上昇することなく、汗もほとんどかくこ
 とがありません。なおかつ油煙が上がらないの
 で、オープンして約15年がたちますが、美しい
 厨房が保っています。快適なうえに掃除がしや
 すいとスタッフからも大好評です。

おすすめメニュー

●美彩譜 3,150円(税込・サービス料別途)



全7品が楽しめる
 お得なセット。
 季節ごとの素材
 を使い、2カ月ご
 とに内容が変わ
 ります。バラエ
 ティ豊かな料理
 を味わえる、女
 性の方にもすす
 めのメニューです。

お店のご紹介



練馬区光ヶ丘の閑静な住宅街に佇むホテルカデンツァ光ヶ丘。大型複合施設Jシティに直結し、利便性と快適な空間を併せつつおしゃれな都市型ホテルです。季節ごとに家族や友人同士で楽しめるイベントやブライダルプランも充実。ネオクラシカルな雰囲気とスタッフのあたたかいサービスにこころを委ね、ゆっくりと楽しい時間を満喫できます。

- 所在地／東京都練馬区高松5-8 J.CITY
- 営業時間／
 <平日>ランチ/11:30~14:30
 ディナー/17:00~21:15(L.O.)
 <土・日・祝>11:30~21:15(L.O.)
- 定休日／年中無休
- TEL／03-5372-4500
- ホームページ／
<http://www.h-cadenza.jp/index.html>
- 客席数／65席



厨房機器設備

- IH中華レンジ(フジマック)
- IH調理器(タニコー)
- 電気蒸し器(ニチワ電機)
- スチームコンベクションオープン
(マルゼン)

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