

シネマシティ シネマ・ツー

最上の映画空間を演出する
 多彩なこだわりメニューが自慢の
 本格カフェを電化厨房で実現。



そのヒミツは…?



●シネマシティ株式会社
 遠山武志氏

今回シネマツーを建設するにあたって、アルバイトスタッフの働きやすさや火の消し忘れなどの安全管理面からオール電化厨房を採用しました。IH調理器を使って麺をゆでたりソースを温めたりしますが、火力が強くお湯の沸きが早いのでとても便利です。コンロもフラットなので、こぼれてもふき取るだけですみ、掃除がラクで厨房内が清潔に保てています。カフェスタイルにし、パスタ・ピラフ・ドライカレーなど幅広いメニューをそろえています。厨房内はいつも1~2名のスタッフで作業がこなせるうえに、スピーディに提供できる点は素晴らしいです。

おすすめメニュー



●焼きたてパン 1コ 200円~250円

店内で焼いた自慢のパンは、劇場の中でも音を立てずに食べられるので、まわりを気にしなくてもOK。常時7~8種類を揃えています。

お店のご紹介



2004年7月、年間100万人の来場者を誇るシネマシティから徒歩2分のところに、映画にとって最上の環境がととのえられ、さらなる進歩を遂げたシネマ2がオープンしました。シネマ2には5つの映画館があり、それぞれのフロアではこれから映画を見る人たちの心をうきうきさせてくれる空間づくりがなされています。さらに、映画の待ち時間なども有意義にすごせるよう、2Fのコンセッションカフェでは本格的なエスプレッソやラテが召し上がっていただけるほか、ピラフ・パスタなどの食事メニューも豊富に取り揃えられています。

- 所在地／東京都立川市曙町2-42-26
- 営業時間／9:00~21:00
- 定休日／年中無休
- TEL／042-525-1251
- ホームページ／
<http://www.cinemacity.co.jp/>
- 客席数／1233席
- 駐車場／なし
 ※パーク80にて1名500円の割引あり(2名まで)
 収容台数:80台 AM9:00~PM11:30
 (制限車高1.55m)



厨房機器設備

- IH調理器(ニチワ電機)
- スチームコンベクションオーブン(タニコー)
- 電気フライヤー(ニチワ電機)
- ポップコーンマシーン(GOLD MEDAL PRODUCTS)
- エスプレッソマシーン(BMF)

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