

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

モリタ屋 東京丸の内店

**IHが誇る強い火力と細かな温度調節が
140年の伝統の味をひきたてる。**



そのヒミツは…?



●店長
矢嶋 健氏

IHテーブルコンロの導入は、京都伊勢丹店に続いて2店舗目ですが、事前に火力等の実験を行い納得した上で決めました。IHコンロは温度の調節が簡単で使いやすく、火力が強いので肉をおいしく焼くことができますし、店内の汚れがガス導入店と比べて少ないこともうれしいです。今後は他店へも随時IHテーブルを導入していく予定です。また、厨房内の鉄板もIHですが、温度調節が250度までの範囲で細かく設定できるうえに、作業環境も快適で掃除がしやすいと料理長をはじめスタッフの評判も上々です。

おすすめメニュー



●特選すき焼きコース
11,550円

伝統がつくる京の味。
きめの細かい肉質と
香りは芸術品です。

■コース内容:先付(五種盛)、和牛刺身又は和牛たたき、特選肉150g、野菜、ご飯・京漬物又はうどん、赤だし、フルーツ

<その他のコース>

- 松すき焼きコース 8,400円
- 竹すき焼きコース 6,820円 (価格はすべて税込)
- 梅すき焼きコース 5,250円 ※サービス料別途10%

お店のご紹介



平成14年にオープンしたモリタ屋東京丸の内店は、京都府丹波和知町にある自社牧場で大切に育てられた京都肉や、全国の産地から選りすぐった特選和牛を使った関西風すき焼き、しゃぶしゃぶ、オイル焼き、ステーキが自慢の名店です。創業140年を数えるモリタ屋が誇る京のこころと京のあじ、そして地上35階から東京都心一円を見下ろす絶景が、やすらぎと感動を与えてくれます。

- 所在地/東京都千代田区丸の内2丁目4-1
丸の内ビルディング35階
- 営業時間/ランチタイムAM11:00~PM3:00
ディナーPM5:00~PM11:00
(日祝日PM5:00~PM10:00)
最終入店可能時間 PM9:30
(日祝日PM8:30)
- 定休日/年始(1月1日)
- TEL/03-5220-0029 ●FAX/03-5220-0030
- E-mail/moritaya-marunouchi@dream.jp
- ホームページ/http://www.moritaya-net.com
- 客席数/70席 ●駐車場/4000台(共有)



厨房機器設備

- IHテーブルコンロ (HiDEC)
- 鉄板 (HiDEC)
- IHフライヤー (HiDEC)

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