

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

ピアシス
食房 PIASIS 新橋店

繁華街のオフィスビルがオール電化のユートピア&オアシスにSwitch！
 Woodyな“おしゃれ厨房”から、おいしくリーズナブルなコース料理をご提供。



そのヒミツは…？



●株式会社 無洲
 常務取締役
 浅野 廣義 氏

限られた坪数での効率的な店づくりと障害を持った方々の使いやすさ。お客さまに見ていただける厨房による衛生管理へのモチベーション。
 そして直火をなくした安心感を含め、建物をオール電化にリニューアルしました。特に1階のメイン厨房は単に効率的なだけでなく、木目の装飾も施すことができ、お店の特長のひとつになるとともに、常にきれいに保つ習慣ができました。
 京懐石を極めた料理人が新たな手法と旬の素材で仕上げる新和食を、ぜひ一度ご賞味ください。スタッフ一同、心よりお待ちしております。

おすすめメニュー



京懐石を修行し続けて25年の料理長前原清人氏がお送りする、旬と産地にこだわった「新和食」を楽しめます。

- プチコース(5品) 2800円
- フルコース(9品) 4200円
- アラカルト 400円～

お店のご紹介



2008年1月15日、J R新橋駅近くにオープンした「PIASIS ピアシス 新橋店」。各フロアーが趣の異なる客席で、訪れるお客さまを楽しませます。
 1階のWoodyな“おしゃれ厨房(メイン厨房)”の様子を、入り口と2階の客席に設置した液晶ディスプレイで放映。さらに中2階のオフィスからは、厨房を見学させていただくことも可能です。
 2階は中国古美術が壁面を飾るアジアンテイストなテーブル席。3階は西新橋の和食処「蕪庵(ぶあん)」の流れを汲む数奇屋風造りの個室とテーブル席。
 4階は植栽に囲まれた多目的スペースで、会合のほか地域の交流スペースとしても使っていただけます。また、2階、3階の仕上げ調理スペースにはIH調理器がおしゃれに設置され、お客さまの近くで最終加熱してお出ししています。

- 所在地／東京都港区新橋3-16-22
- 営業時間／17時～23時
- TEL／03-3578-0101
- 客席数／54席



厨房機器設備

- スチームコンベクションオープン (フジマック)
- IHローレンジ(フジマック)
- IHフライヤー(フジマック)
- IH調理器(フジマック)

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