

フランス厨房 そうざえもん

電化厨房が可能にした
オープン厨房で
シェフのパフォーマンスを堪能。



そのヒミツは…?



●オーナーシェフ
鈴木正敏氏

フランス料理が生まれる過程は一つの物語で、厨房はその舞台。料理だけでなく、料理人の仕事ぶりも楽しんでもらおうと、オープン厨房を作りました。厨房と客席の空間が直結しているので、輻射熱や煙が少ない電化厨房でなければ、お客様は快適な時間を過ごせません。また、電化厨房は、加熱温度を細かく、そして正確に調整できるので、料理の完成度を確実に高くしてくれます。

おすすめメニュー



●本日の魚料理
(海老、ホタテ、スズキ)
1800円

近海で取れた旬の魚を使用する日替わりの魚料理は、一皿に3種類。それぞれの素材を活かすよう、手間暇かけてつくられたソースが、口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。

お店のご紹介



ノルウェーの日本大使館で総料理長を勤めていた鈴木シェフによる本格フレンチを、リーズナブルな価格で提供。南フランスの小さな家を連想させる店内からは、春になると庭一面の桜が楽しめる。庭に面したガラス張りのエリアは、床暖房が装備され足元から暖かい。シェフの手作りパンは、食べ放題。

- 所在地／茨城県守谷市松並1919-4
- 営業時間／11:30～14:00(ランチ)
17:30～21:00(ディナー)
- 定休日／火曜・第3月曜日
- TEL／0297-48-5597
- FAX／0297-48-5597
- 客席数／60席



厨房機器設備

- 電磁調理器(フジマック)
- スチームコンベクションオープン(フジマック)
- その他設備機器
- エコ・アイスmini採用(7HP×3台)
- 電気温水器採用(560L×1台)

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