

ホテルニューオータニ VIEW&DINING THE Sky

絶景を望む極上ダイニングを サポートする「次世代型オール 電化ステージ・キッチン」



そのヒミツは…?



● ホテルニューオータニ
ビュー&ダイニング
ザスカイ
料理長 飯塚 孝昭氏

スーパーbuffelestran「VIEW & DINING THE Sky」のシンボルは、和食・洋食・中華から鉄板焼・寿司まで、それぞれの専門シェフが厳選された素材をお客さまの目の前で調理し、できたてのおいしさで召し上がっていただく“ステージ・キッチン”です。この全面オープン型のキッチンには、放射熱が少なく火傷の心配も少ない電化厨房が最適でした。電化厨房は、燃焼を伴わないため熱や水蒸気の発生が少なく常に快適で衛生的な調理環境が保てるだけでなく、パワフルかつスピーディな調理が可能です。さらに、独自の新しい空調システム「AEMS」を導入し、キッチンから客席までを常に快適な状態に保っています。おかげさまで、お客さまに、安心してシェフとの会話や調理の音・シズル感などを楽しんでいただけることに加えて、お客さまと触れ合うシェフのサービス意識向上にもつながっています。また、オール電化厨房はCO₂の削減に寄与するなど、「地球環境への配慮がお客さまの真の快適さにつながるホテルづくり」という当ホテルのコンセプトにぴったりマッチしていると思います。

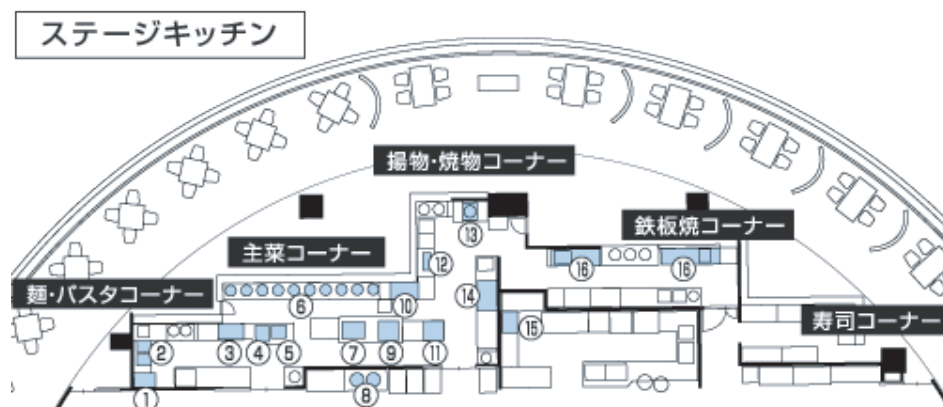
おすすめメニュー



● THE Sky Buffet
¥5,250(Lunch)、¥8,400(Dinner)

鉄板焼や寿司をはじめ和・洋・中・デザートなどおよそ60種類の料理をbuffelestyleで提供。焼き加減や味付け、素材の部位指定など専門のシェフがリクエストに応じて目の前で調理してくれます。

厨房機器設備



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. 電気ゆで麺器 3φ200V 9.0kW×1台 | 9. 電気フライヤー 3φ200V 6.0kW×1台 |
| 2. IH調理器 3φ200V 5.0kW×2×1台 | 10. H調理器 3φ200V 3.0kW×2×1台 |
| 3. 電気スープウォーマー 3φ200V 2.30kW×2×2台 | 11. IH中華レンジ 3φ200V 5.0kW×1台 |
| 4. 電気ゆで麺器 3φ200V 9.0kW×2×2台 | 12. 電気焼物器 3φ200V 12.0kW×1台 |
| 5. 電気ゆで麺器 3φ200V 8.0kW×1台 | 13. IH天ぷらフライヤー 3φ200V 5.0kW×1台 |
| 6. IH調理器 1φ200V 2.05kW×10台 | 14. スチームコンベクションオープン 3φ200V 10.1kW×1台 |
| 7. IH調理器 3φ200V 5.0kW×2×1台 | 15. ドアタイプ洗浄機 3φ200V 16.0kW×1台 |
| 8. IHジャー炊飯器 1φ200V 4.57kW×2×2台 | 16. 電気式鉄板焼ユニット 3φ200V 16.8kW×2台 |

 電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

お店のご紹介



平成19年6月、世界最大の展望ラウンジとして知られたホテルニューオータニの「BLUE SKY」が、ホテル内のレストランの代表的な料理を凝縮させた360度回転展望ビュッフェレストラン「VIEW & DINING THE Sky」としてリニューアルオープン。1周70分でゆっくりと回転するラウンジでは、窓外に広がる360度の絶景パノラマを眼下に、“ステージキッチン”でお好みの料理をリクエストに応じてお楽しみいただけます。旬のおすすめ食材を用いたアラカルトやコースメニュー（要予約）も用意され、個室（2部屋／～6名まで）を利用することも可能。一口サイズで並んだ「パティスリーSATSUKI」のスイーツは女性から高い支持を集めています。また、店内入り口エリアの「Sky BAR」は、絶景を眺めながら和・洋・中がクロスオーバーした一品料理とおいしいお酒が愉しめる大人の空間。金・土曜日の夜限定で有名DJのBGMサウンドセレクションも開催されるなど、さまざまなシーンにあわせた上質な食空間が演出されています。

- 所在地／東京都千代田区紀尾井町4-1
ホテルニューオータニ ザ・メイン17階
- 営業時間／Lunch 11:30～14:00
Dinner 17:30～21:00
Bar 17:00～23:00
- 定休日／なし
- TEL／03-3238-0028
- ホームページ／<http://www.newotani.co.jp/tokyo/>
- 客席数／ダイニング160席
バー 36席（テーブル席24席、カウンター12席）
個室 2室（～6名席／個室料 ¥10,500）



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