

Vecchia Lanterna

お客さまへの良質なサービスの
 原点として快適な電化厨房を導入。
 地元で愛され続ける
 本格派イタリアンのお店。



そのヒミツは…?



●総料理長
鈴木 尚幸氏

当店の前身であるレストラン「サンマリノ」を店舗老朽化のため一部改装した7年前から、「より本格的なイタリアンを提供することでお客さまに特別な時間を過ごしてもらいたい」との思いがあり、新店舗の構想を立てていました。リニューアルにあたり、「快適な作業空間が良質なサービスを生み出す」との考えから電化厨房に着目し、東京電力の業務用電化厨房総合体験施設「Switch! Station Pro.有明」で電化厨房機器での調理を体験してみました。その結果、IH調理器の熱効率の高さやスチームコンベクションオーブンの熱伝導の均一性に驚き、「これなら作業効率がアップするのではないか」との手ごたえを感じて導入を決定しました。実際に使ってみたところ、作業にゆとりが生まれたことはもちろん、燃焼に伴う放射熱・水蒸気の発生が少ないため、作業環境の向上をもたらしています。火傷などのけががもほとんどなくなり、スタッフに「電気とガス厨房ではどちらがいいか」と聞くと、即座に「もちろん電気」との答えが返ってきますよ。



おすすめメニュー

- グリーリア ランテルナ 3,000円(税込)
前菜+パスタ+おすすめ食材のグリル+ドルチェ+カフェ
- リーゾ ランテルナ 3,800円(税込)
前菜+パスタ+メインディッシュ+リゾット+ドルチェ+カフェ
- カルトッチョ ランテルナ 4,500円(税込)
前菜+パスタ+旬の魚と野菜の紙包み焼き(カルトッチョ)+メインディッシュ+ドルチェ+カフェ

お店のご紹介



Vecchia Lanternaとはイタリア語で「古いランプ」を意味する言葉で、総料理長が修行の場として働いていた本場トリノにある思い出のレストランの名前からいただいたそうです。その名前どおりに店内にはイタリアから買い付けてきたランプが照明に使われ、落ち着いた雰囲気を醸し出しています。提供される料理は、昼夜3種類ずつのコース料理で、野菜類は近隣の農家から、魚介類は由比漁港から新鮮な品を直送してもらって使用。肉類も独自のルートで上質な国産品を仕入れるなど安全でおいしい食材へのこだわりが徹底されています。総料理長が「Switch! Station Pro.有明」での研修を通じて習得した真空調理法も、鴨肉のロースト等の調理に活かされ、料理のバリエーションを広げています。食事の内容だけでなく、提供する際のサービスも重要視していることから、ウェ이터・ウェイトレスに接客技術を徹底指導。厨房とホールが一丸となってより良いサービスを追求しています。

- 所在地／静岡県富士市水戸島344-4
- 営業時間／11:00～15:00・17:00～22:00
- 定休日／月曜日
- TEL／0545-65-0022
- ホームページ／<http://v-lanterna.com/>
- 客席数／50席
- 駐車場／18台



厨房機器設備

- スチームコンベクションオーブン(マルゼン)
- IH調理器(マルゼン)
- 電気フライヤー(マルゼン)
- 電気ゆで麺器(ニチワ電機)
- 真空包装機(東静電気)

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