

## ① キッチンの設備について

- ・業務用ガスコンロ 3口
  - ・業務用ガスオーブン 1台（ホテルパン 2枚付き、100度～300度）
  - ・レンジフード（換気能力 1600立米、換気回数 26回/h）
  - ・家庭用電子レンジ（オープン機能・発酵機能付き）
  - ・2槽式シンク（浄水機能なし・冷温水対応）
  - ・冷蔵庫、冷凍庫
  - ・炊飯機能付き加圧調理器（クックフォーミー）
  - ・電子ポット
  - ・ゴミ箱（ゴミはお持ち帰りか、有料回収になります）
- ※ドライキッチンですので、床に水を流さないでください
- ※火力が家庭用と比べてかなり強いので火力を調整してお使いください

## ② 調理器具について

- ・寸胴なべ
- ・半寸胴なべ
- ・小鍋
- ・テフロンフライパン 大 小（蓋あり）
- ・鉄フライパン（中華鍋）
- ・ボウル、ざる 大 中 小
- ・角バット、網
- ・電子はかり（～3kg）
- ・メジャーカップ
- ・泡立て器
- ・おたま
- ・フライ返し

- ・木ベラ
- ・ゴムベラ
- ・トンダ
- ・菜箸
- ・ピーラー
- ・キッチンバサミ
- ・包丁
- ・まな板
- ・ワイン・缶ビールオープナー
- ・缶切り
- ・しゃもじ
- ・おろし器
- ・サラダスピナー
- ・蒸し器

### ③食器類

- ・丸皿 大 12 枚
- ・丸皿 深 12 枚
- ・スープ・サラダ皿 12 枚
- ・角平皿 12 枚
- ・醤油皿 12 枚
- ・茶碗 12 個
- ・お椀 12 個
- ・デザート皿 12 枚
- ・グラス小 20 個
- ・グラス大 18 個
- ・ワイングラス 12 個

- ・マグカップ 12 個
- ・フォーク 12 本
- ・スプーン 12 本
- ・ナイフ 12 本
- ・デザートフォーク 12 本
- ・デザートスプーン 12 本
- ・箸・箸置き 各 12 セット
- ・ピッチャー 1 個
- ・サラダボウル 1 個
- ・ティーポット 1 個

#### ④ その他

- ・食器用布巾（使用済みのものはこちらで回収します）
- ・台拭き布巾（使用済みのものはこちらで回収します）
- ・給水マット（使用済みのものはこちらで回収します）
- ・ミトン、鍋つかみ
- ・お盆
- ・Bluetooth スピーカー
- ・加湿器
- ・食器洗い用スポンジ、洗剤
- ・ハンドソープ
- ・ペーパーハンドタオル

#### 注意点

お客様がお帰りになった後のキッチンの清掃はこちらで行っていますが、

食器の洗い直しなどは行っておりません。気になる方はご自身で洗ってからご利用下さい