



Patia東京ベイサイド 備品マニュアル

備品ご利用にあたっての注意事項

◇お使いになった、食器・カトラリー・調理器具は、使用后洗浄してください。

洗浄の手順です。

- 1、残飯や残った食材はシンクには流さず、生ごみ用のごみ箱に捨ててください。
- 2、食器・調理器具等はシンクで軽く汚れを落とします。
- 3、軽く汚れを落とした後は、食器洗浄機で洗浄してください。
食器洗浄機に入らないものは、無理に入れないでください。
- 4、食器洗浄機で洗浄した後は、取り出して水切り籠に並べて下さい。

◇こちらのマニュアルでご案内している場所以外から、食器や調理器具を出すのはご遠慮ください。

◇会議室プランでお申込みされたお客様は、テーブル・椅子以外の備品をご使用になることはできません。

◇備品は、予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

ビルトインオーブンレンジ

家電型オーブンレンジ

電気湯沸かしポット

炊飯器 一升炊き

コーヒーメーカー

■ビルトインオーブンレンジ

【メーカー/品番】三菱 CS-RO2-S

【サイズ】庫内:幅394mm×奥行309mm×高さ259mm オーブン皿:幅367mm×奥行262mm

■家電型オーブンレンジ

【メーカー/品番】東芝 ER-ND300

【サイズ】庫内:幅386mm×奥行300mm×高さ241mm 角皿:幅412mm×奥行291mm

調理用設備

IHコンロ 3口

業務用食器洗浄機

冷蔵庫

テーブル・椅子

テーブル 10

予備テーブル 5

椅子 51

予備椅子 20

■テーブル

6人掛けテーブル × 8: 2050mm × 750mm × H715mm

4人掛けテーブル × 2: 1500mm × 750mm × H715mm

■予備テーブル: 1500mm × 750mm × H735mm

グラス（備品名をクリックすると、所在地の案内に移動します。）

ワイングラス 70



タンブラー 70



焼酎グラス 70



ショットグラス 70



コーヒーカップ&ソーサ70



ティーポット 3



アイスペール 3



マドラー 3

ワインクーラー 3



カトラリー (備品名をクリックすると、所在地の案内に移動します。)

箸 70



箸置き 70



フォーク 70



スプーン 70



ナイフ 70



デザート用フォーク 70



デザート用スプーン 70



ティースプーン 70



レンゲ 70



食器 (備品名をクリックすると、所在地の案内に移動します。)

取分け用小皿(四角) 70



取分け用小皿(丸) 70



デザート皿 70



醤油皿 70



ご飯茶碗 70



汁物碗 70



どんぶり 70



グラタン皿 70



メイン皿 70



スープ皿 70



大皿 12



ミニクリアグラス 8



調理器具 ① (備品名をクリックすると、所在地の案内に移動します。)

両手鍋(大) 2



場所はこちら→

場所はこちら→

片手鍋 2



場所はこちら→

場所はこちら→

まな板 6



両手鍋(中) 2



スチーマー 2

パスタインサート 2

場所はこちら→

場所はこちら→

フライパン 6



場所はこちら→

場所はこちら→

ドリップケトル 2



場所はこちら→

場所はこちら→

両手鍋(小) 2



場所はこちら→

場所はこちら→

中華鍋 2



場所はこちら→

場所はこちら→

鍋敷き 4

鍋つかみ 2

調理器具

② (備品名をクリックすると、所在地の案内に移動します。)

お玉 2

穴あきお玉 2

あくとり(かすとり) 2

フライ返し 2

パスタサーバー 2

ゴムベラ 2

ヘラ 2

菜箸 4

取分け用トング 2

ケーキサーバ 1

麺棒 2

泡だて器 2

缶切り 1

キッチンバサミ 2

ワインオープナー 2

ピーラー 2

計量スプーン 2

米用カップ 2

調理器具

③ (備品名をクリックすると、所在地の案内に移動します。)

ボウル 8

ペティナイフ 2

しゃもじ 2

キッチンタイマー 2

調理用バット 4

ザル 4

包丁研ぎ 1

スクイザー 2

電子スケール 2

包丁 6

粉ふるい 1

計量カップ 2

スライサーセット 2

その他設備

Wi-Fi

有線LAN

アンプ

ブルーレイレコーダー



鍋・フライパン

調理器具

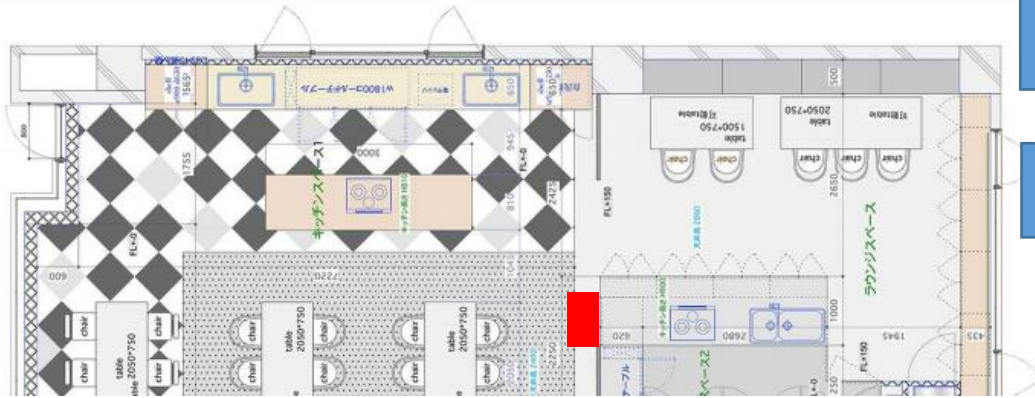
調理器具

食器

カトラリー

グラス

鍋・フライパン

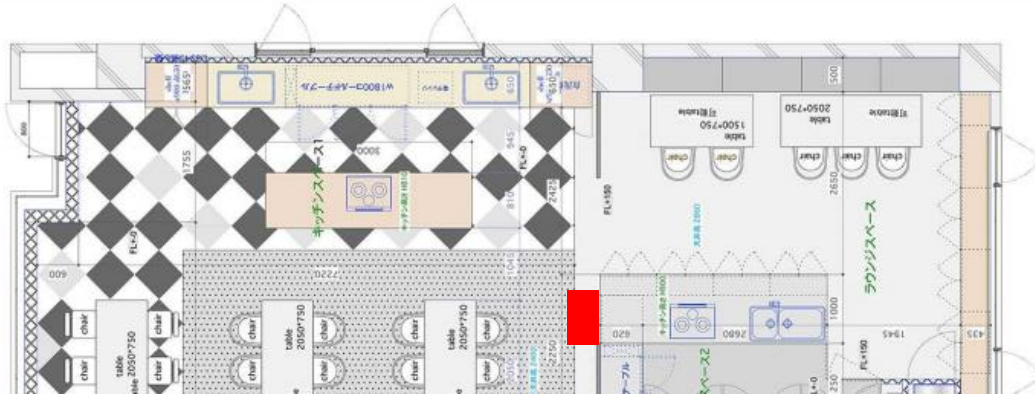


ナイフ 70

フォーク 70

スプーン 70

箸 70



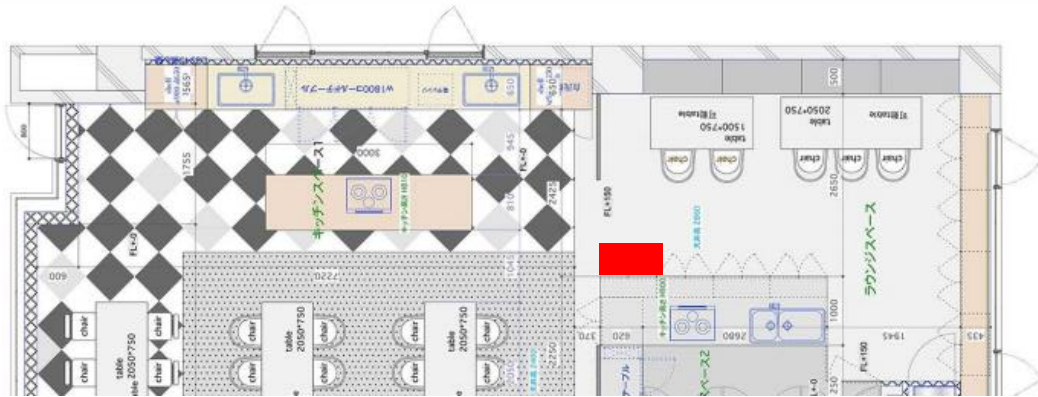
箸置き 70

レンゲ 70

デザート用フォーク 70

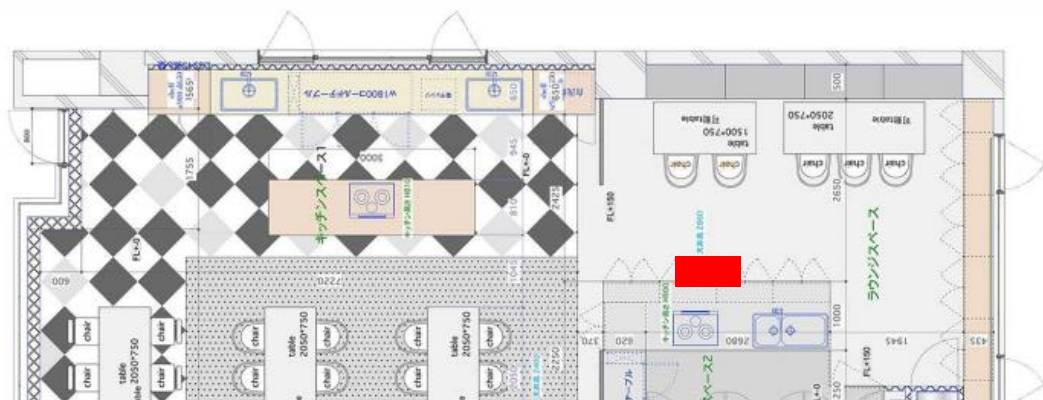
デザート用スプーン 70

ティースプーン 70

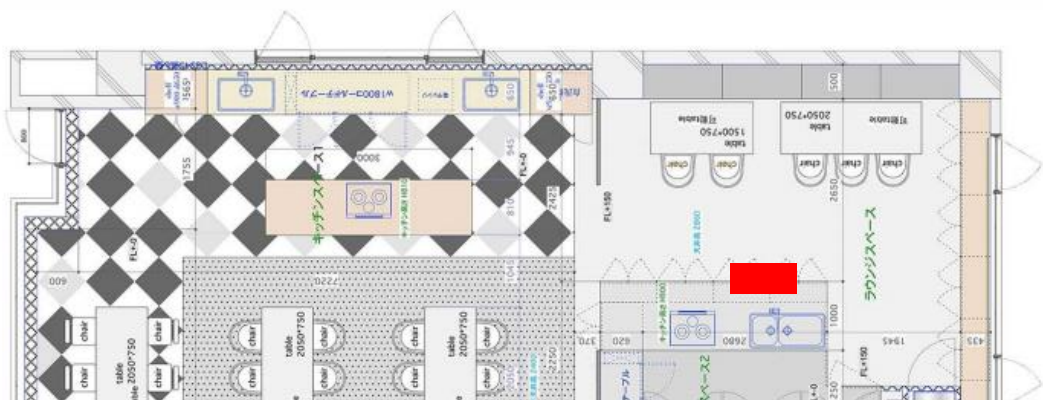


ワイングラス 70

ショットグラス 70



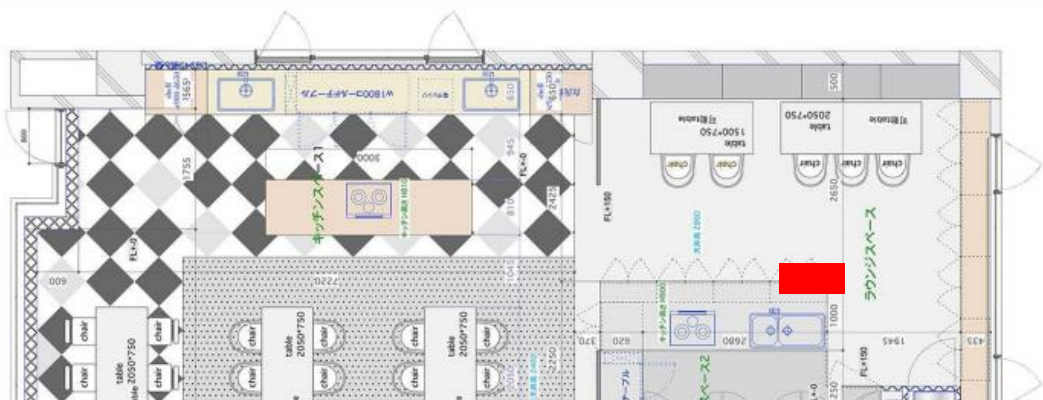
焼酎グラス 70



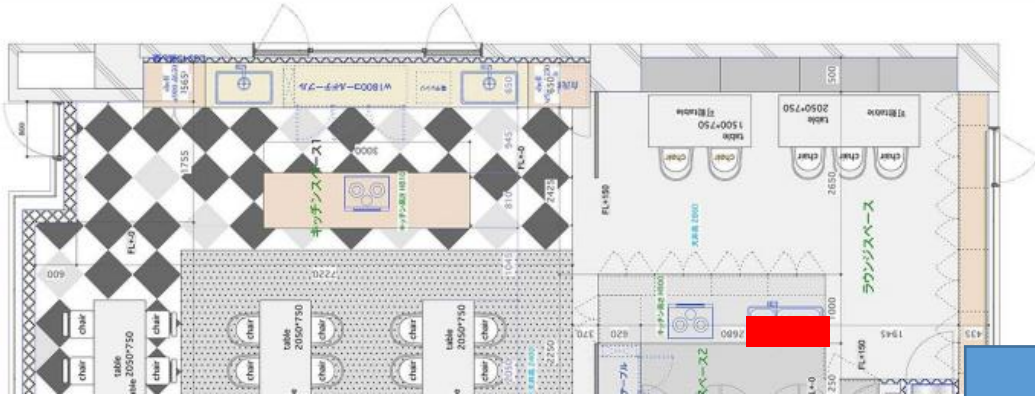
ティーポット 3

タンブラー 70

ソーサ 70



コーヒーカップ 70



フライパン 3

両手鍋(大) 1

片手鍋 1

ドリップケトル 1

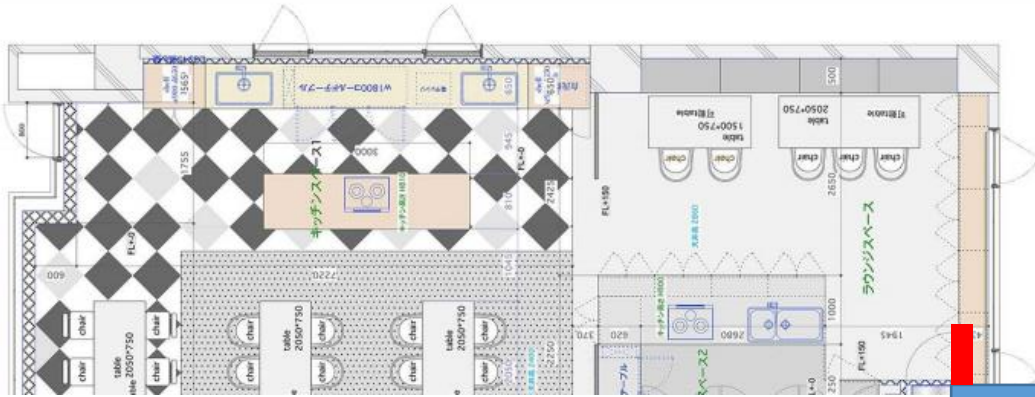
両手鍋(中) 1

スチーマー 1

パスタインサート 1

両手鍋(小) 1

中華鍋 1



醤油皿 70

デザート皿 70

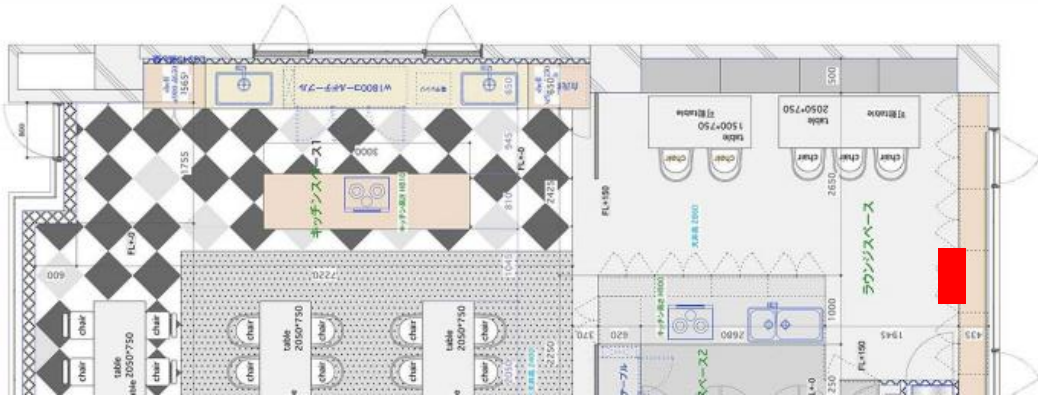
ミニクリアグラス 8

アイスペール 3

マドラー 3

ご飯茶碗 70

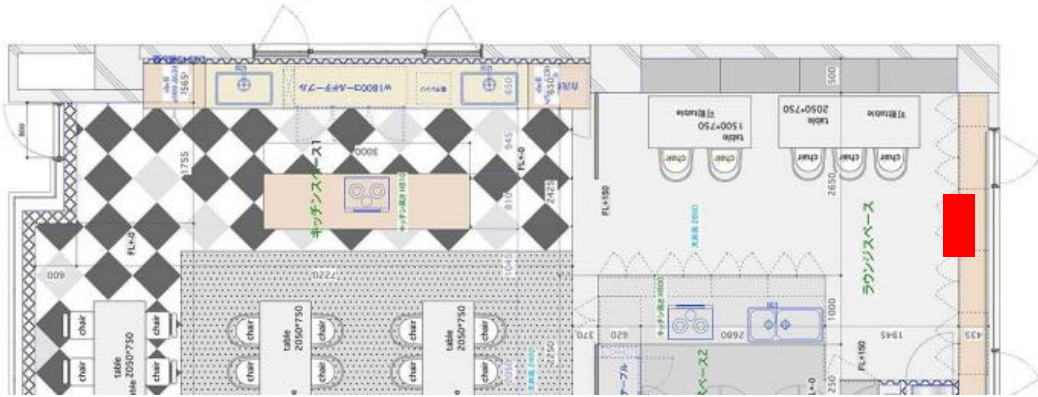
汁物碗 70



取分け用小皿(四角) 70

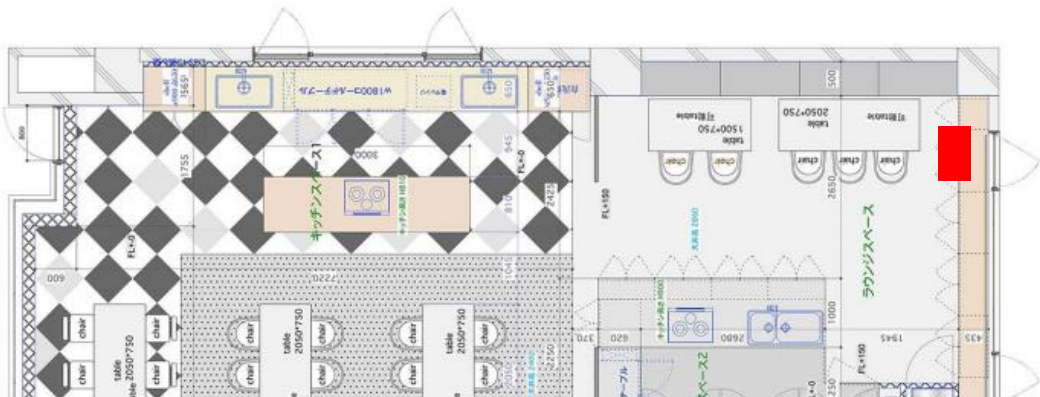
取分け用小皿(丸) 70

スープ皿 70



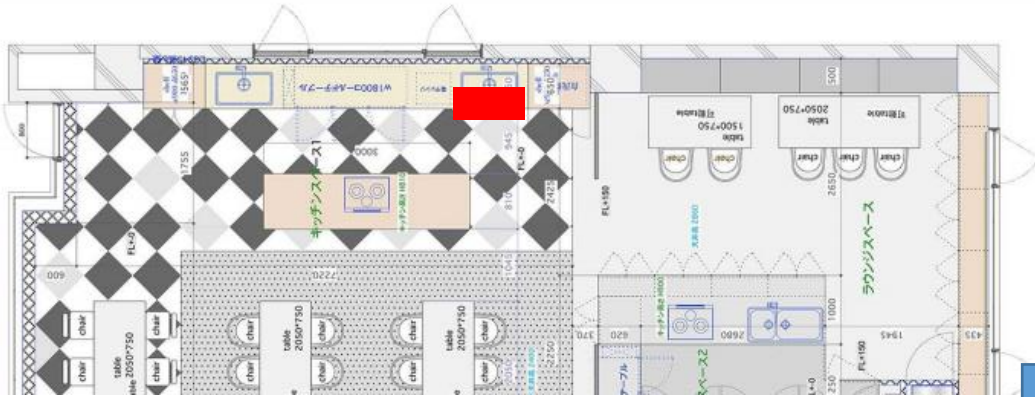
大皿 12

メイン皿 70



どんぶり 70

グラタン皿 70



ボウル 8

包丁 6

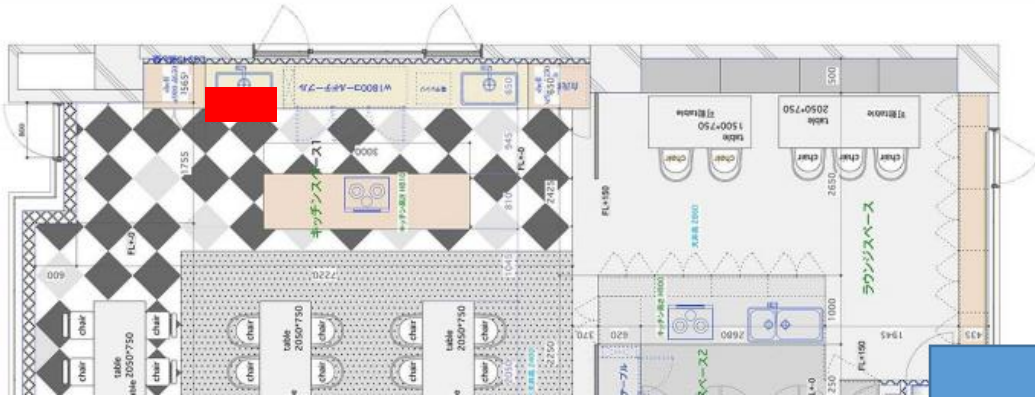
調理用バット 4

包丁研ぎ 2

ザル 4

まな板 6

ペティナイフ 2



フライパン 3

両手鍋(中) 1

両手鍋(大) 1

スチーマー 1

片手鍋 1

両手鍋(小) 1

ドリップケトル 1

パスタインサート 1

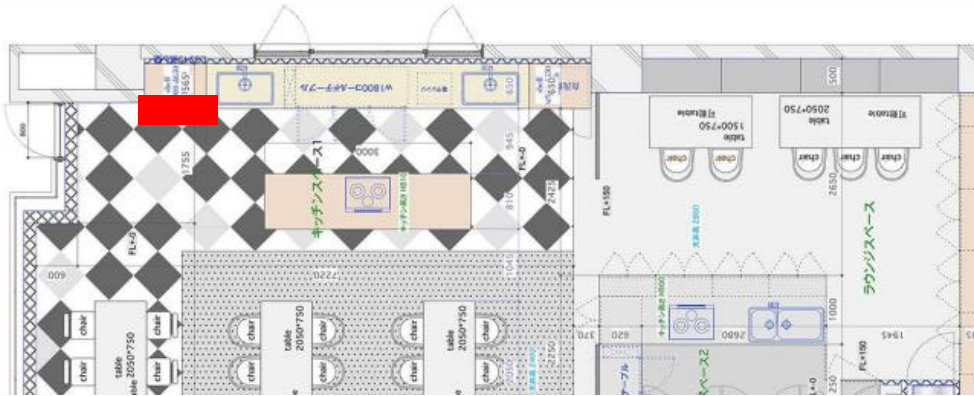
中華鍋 1



電気湯沸かしポット

コーヒーマーカー

ワインクーラー 3



お玉 2

穴あきお玉 2

フライ返し 2

あくとり(かすとり) 2

パスタサーバー 2

菜箸 4

ヘラ 2

ゴムベラ 2

麺棒 2

キッチンバサミ 2

計量スプーン 2

泡だて器 2

ケーキサーバ 1

取分け用トング 2

缶切り 1

ピーラー 2



ワインオープナー 2

計量カップ 2

鍋つかみ 2

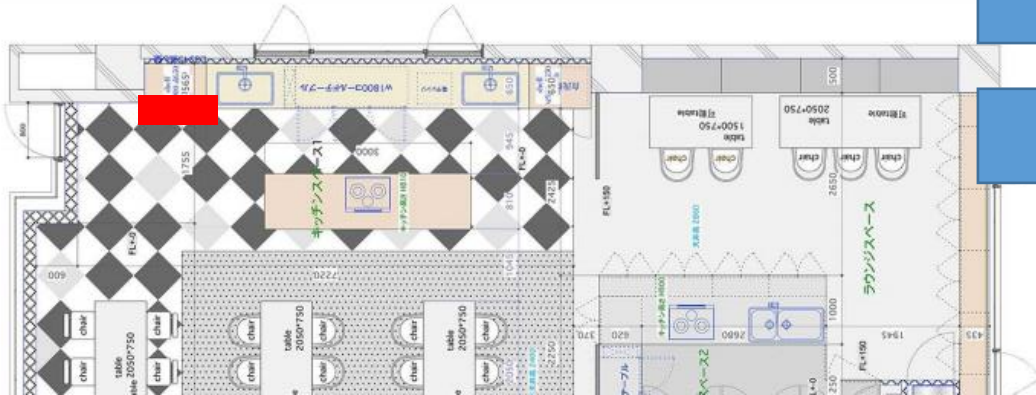
鍋敷き 4

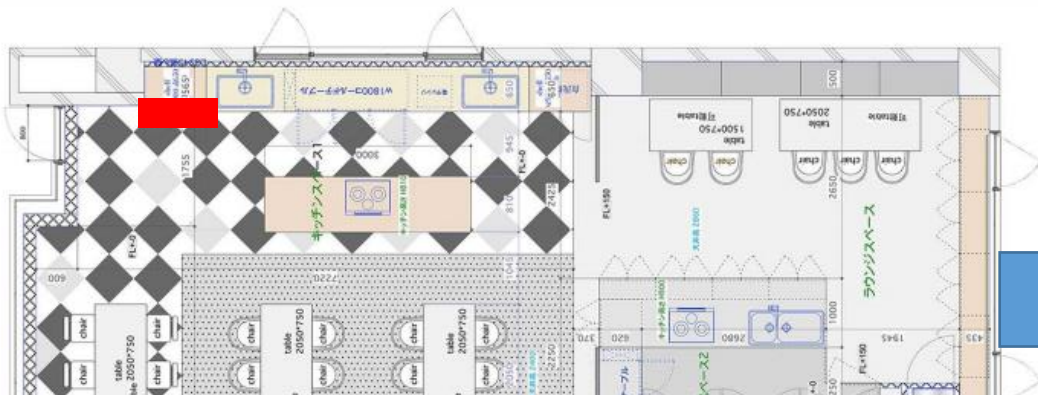
スクイザー 2

粉ふるい 1

電子スケール 2

キッチンタイマー 2





炊飯器 一升炊き

スライサーセット 2

消火器の使い方

消火器は、身近に見る機会も多いため、みなさんにとってなじみの深いものですが、実際に使ったことのある人は少ないと思います。さらに、火災が発生してしまったら気が動転して、簡単な使い方なのに使えないということもあります。万一の火災に備えて消火器の使い方を確認しておきましょう。



① 安全ピンを上引き抜きます。

② ホースを火元に向けます。

③ レバーを強く握ります。

④ 消火します。
(ほうきで掃くように左右に)

