



# Patia市ヶ谷 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。

# 調理用設備

IHコンロ 3口

業務用食器洗浄機

冷蔵庫

# 家電

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

## ■家電型オーブンレンジ

【メーカー/品番】Panasonic NE-BS651

【サイズ】庫内:幅394mm×奥行309mm×高さ225mm

# テーブル・椅子

テーブル 9

予備テーブル 4

椅子 51

予備椅子 16

## ■テーブル(中央)×4:

1500mm × 750mm × 735mm

## ■テーブル(芝生側):

1700mm × 750mm × H735mm / 1330mm × 750mm × H735mm

1100mm × 750mm × H735mm / 700mm × 750mm × H735mm

## ■ハイテーブル:

2850mm × 900mm × H960mm

## ■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 60



タンブラー 60



焼酎グラス 60



ショットグラス 60



コーヒーカップ&ソーサー60



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 60



箸置き 60



フォーク 60



スプーン 60



ナイフ 60



デザート用フォーク 60



デザート用スプーン 60



ティースプーン 60



レンゲ 60



# 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) 60



取分け用小皿(丸) 60



デザート皿 60



醤油皿 60



ご飯茶碗 60



汁物碗 60



どんぶり 60



グラタン皿 60



メイン皿 60





スープ皿 60



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



両手鍋(中) 2



スチーマー 2

パスタインサート 2

両手鍋(小) 2



片手鍋 2



フライパン 6



中華鍋 2



まな板 6



ドリップケトル 2



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

へら 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 6

ザル 4

包丁研ぎ 2

スクイザー 2

電子スケール 2

包丁 6

粉ふるい 2

計量カップ 2

スライサーセット 2

## その他設備

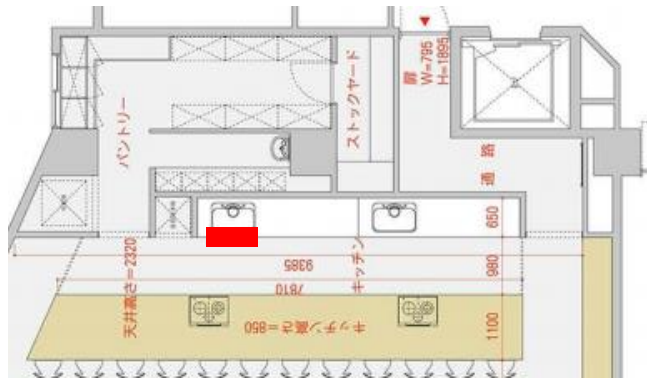
Wi-Fi

有線LAN

アンプ

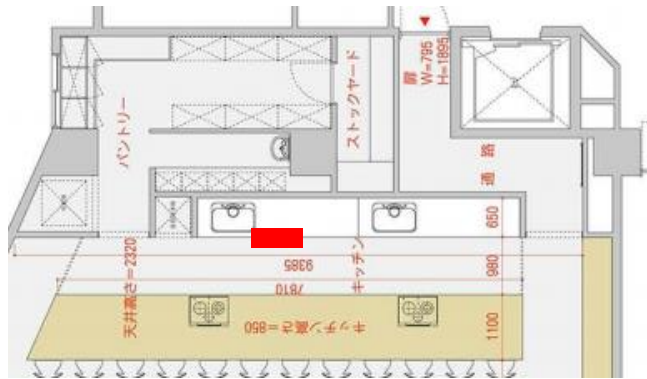
ブルーレイレコーダー





包丁 6

ペティナイフ 2



両手鍋(大) 1

両手鍋(中) 1

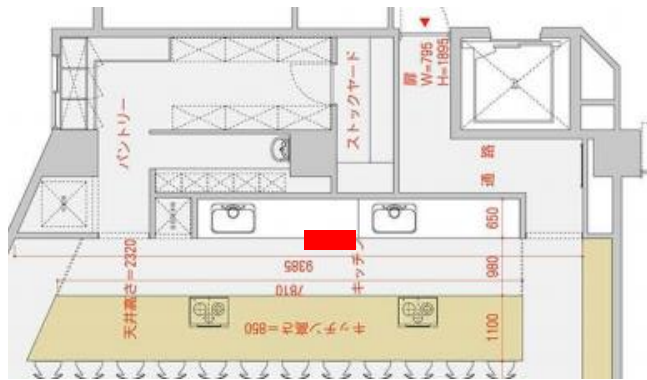
スチーマー 1

パスタインサート 1

両手鍋(小) 1

片手鍋 1





写真：全館新築には同サイズをご用意しております。

両手鍋(大) 1

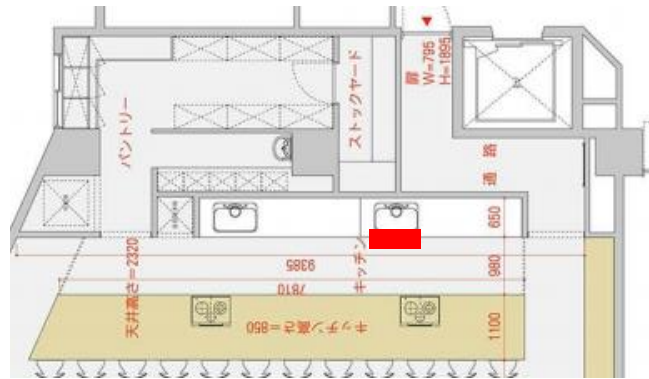
両手鍋(中) 1

スチーマー 1

パスタインサート 1

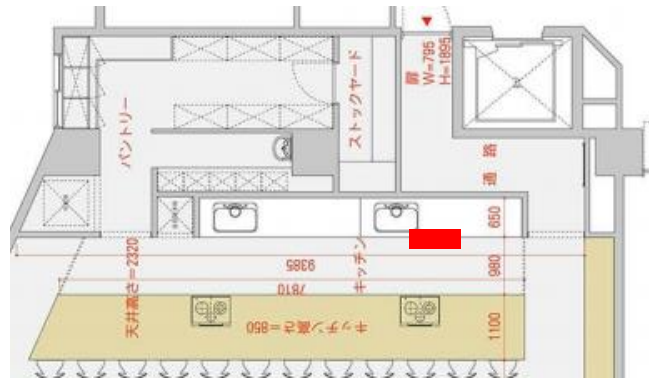
両手鍋(小) 1

片手鍋 1



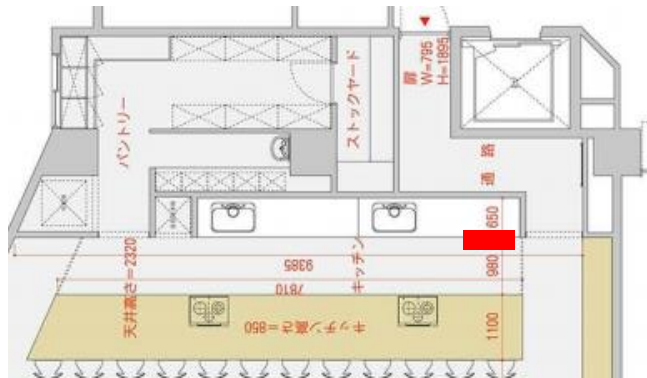
フライパン 6

中華鍋 2



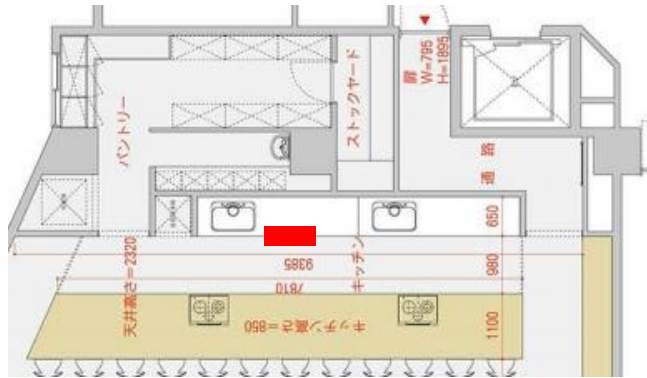
ボウル 8

ザル 4



まな板 6

ドリップケトル 2



お玉 2

へら 2

穴あきお玉 2

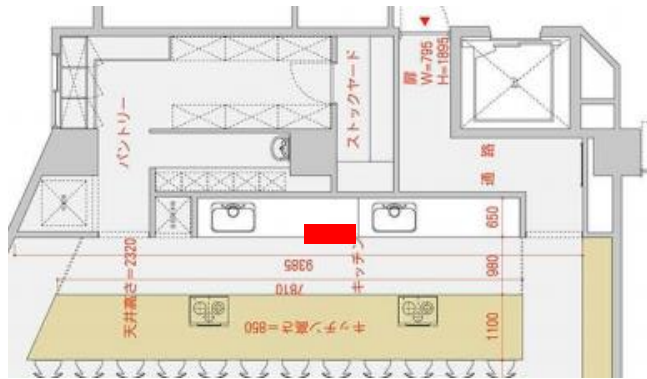
フライ返し 2

パスタサーバー 2

あくとり(かすと)り 2

ゴムベラ 2

泡だて器 2



ピーラー 2

缶切り 1

菜箸 4

キッチンバサミ 2

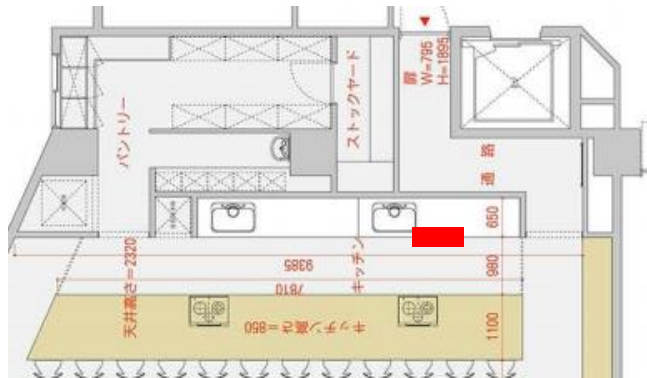
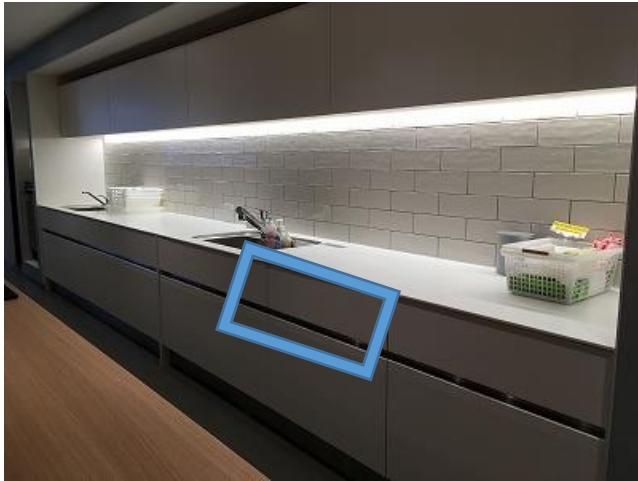
計量スプーン 2

ケーキサーバ 1

麺棒 2

取分け用トング 2

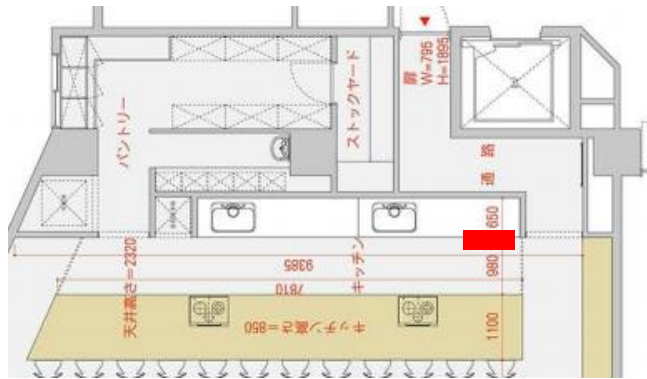
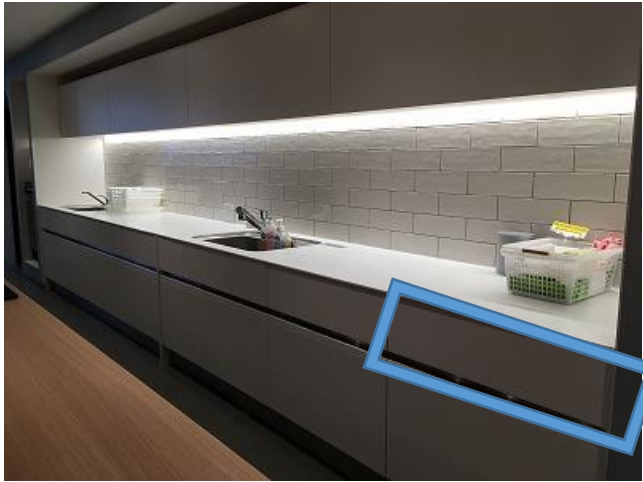
ワインオープナー 2



調理用バット 6

鍋敷き 4

鍋つかみ 2



しゃもじ 2

包丁研ぎ 2

スクイザー 2

電子スケール 2

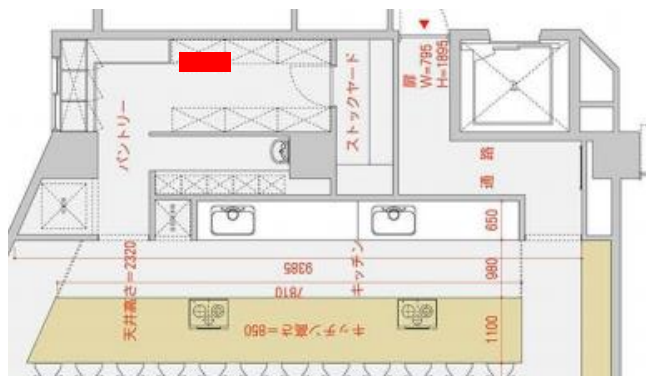
キッチンタイマー 2

粉ふるい 2

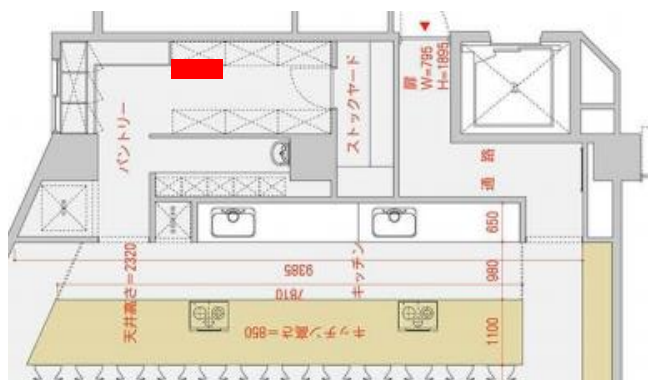
計量カップ 2

スライサーセット 2

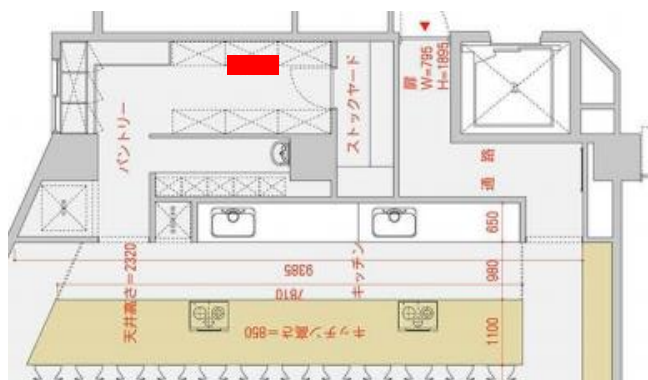




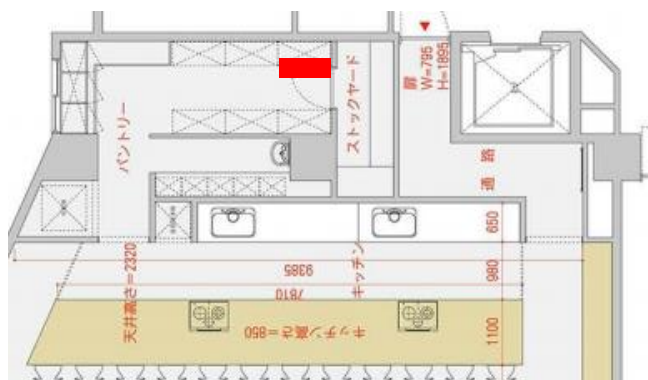
取分け用小皿(四角) 60



取分け用小皿(丸) 60

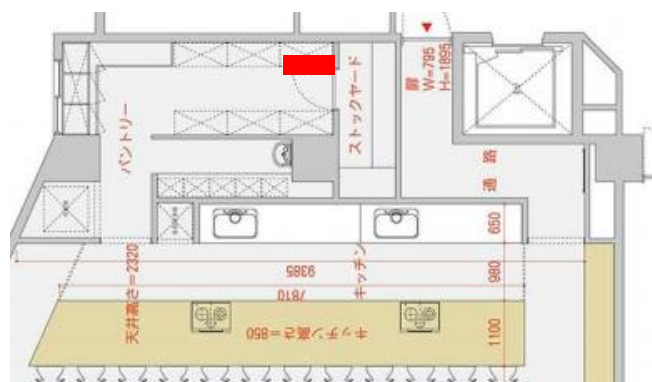


デザート皿 60



ミニクリアグラス 8

醤油皿 60



ご飯茶碗 60

汁物碗 60



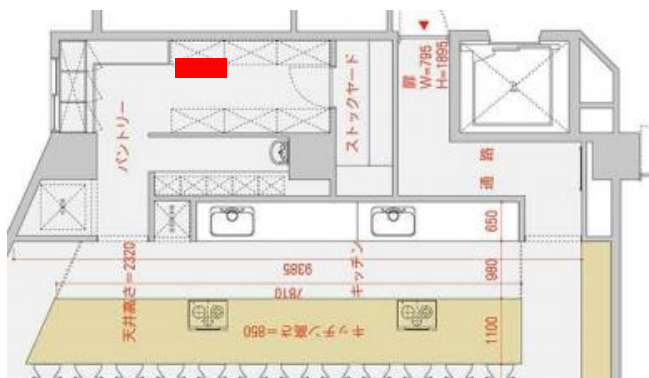
デザート用フォーク 60

デザート用スプーン 60



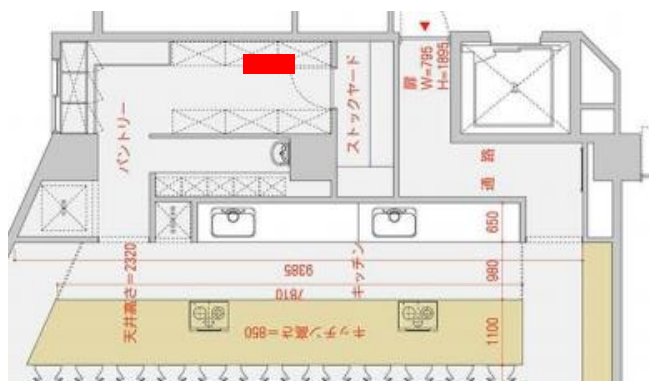
ティースプーン 60

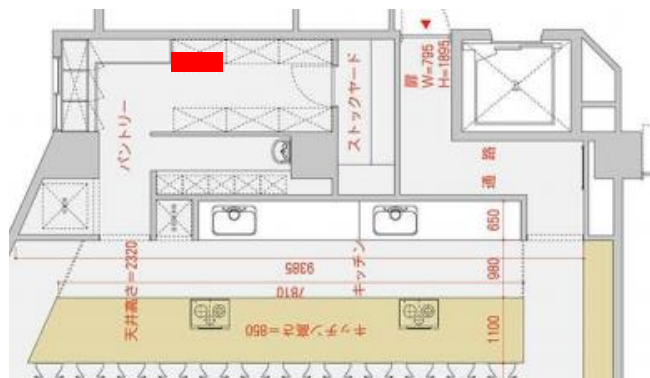
箸置き 60





レンゲ 60





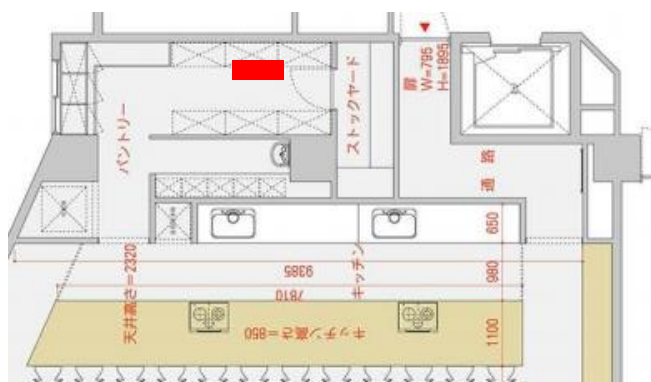
使った食器類は元に戻さないでください。

メイン皿 60

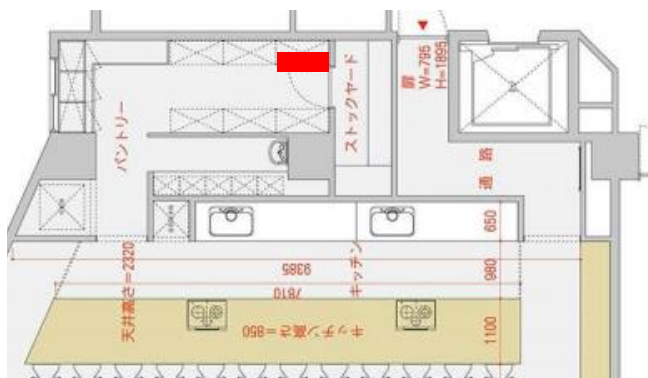




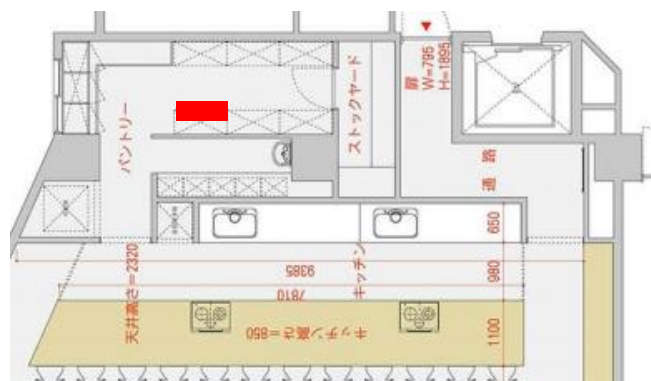
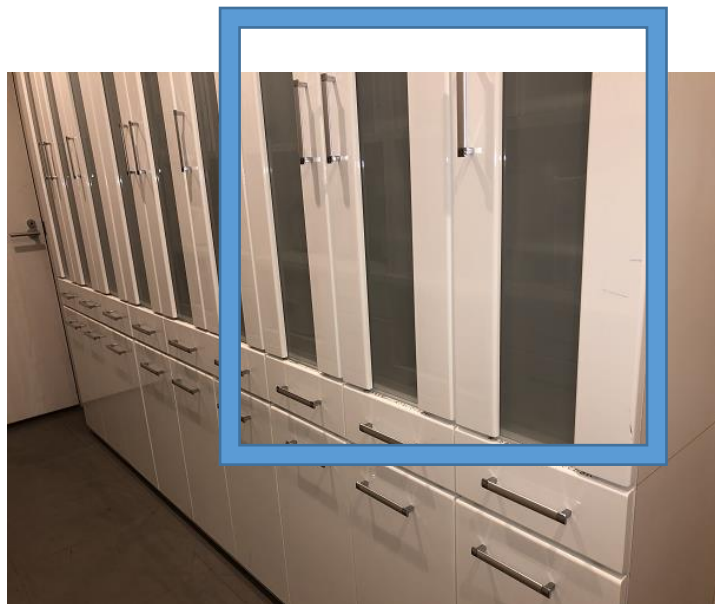
使った食器類は元に戻さないでください



スープ皿 60

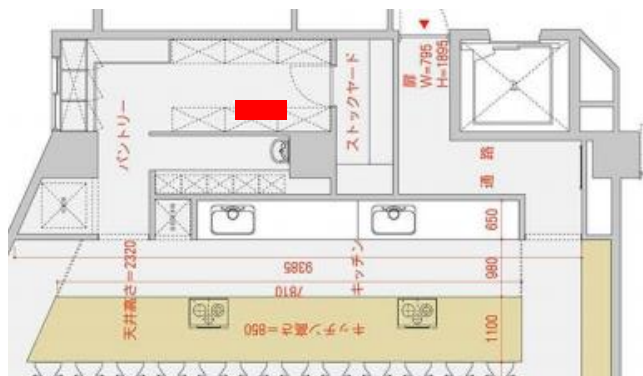
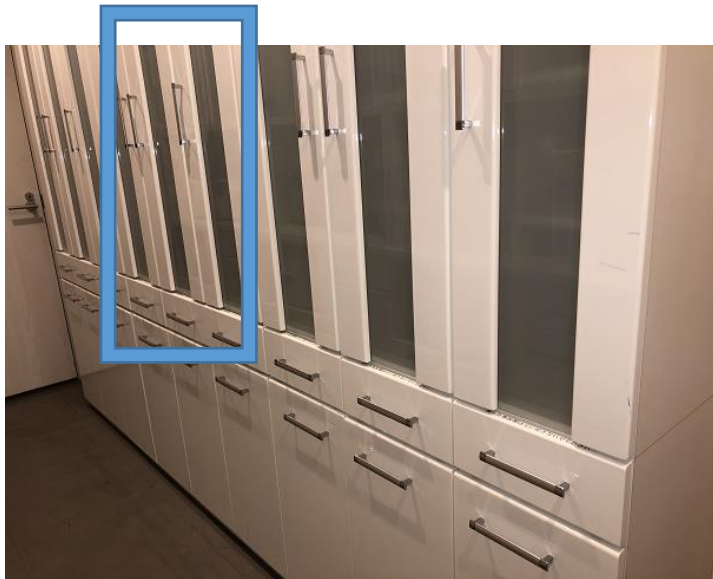


大皿 12



焼酎グラス 60

タンブラー 60



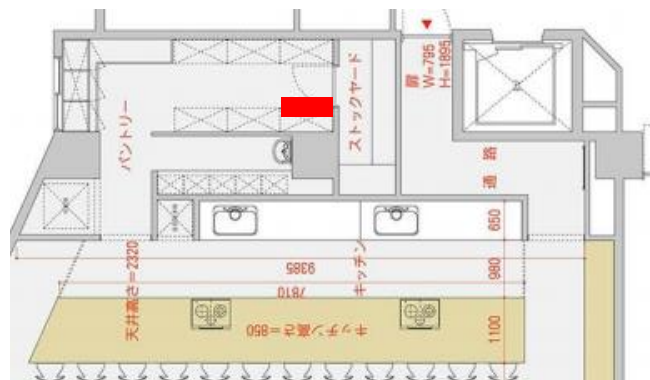
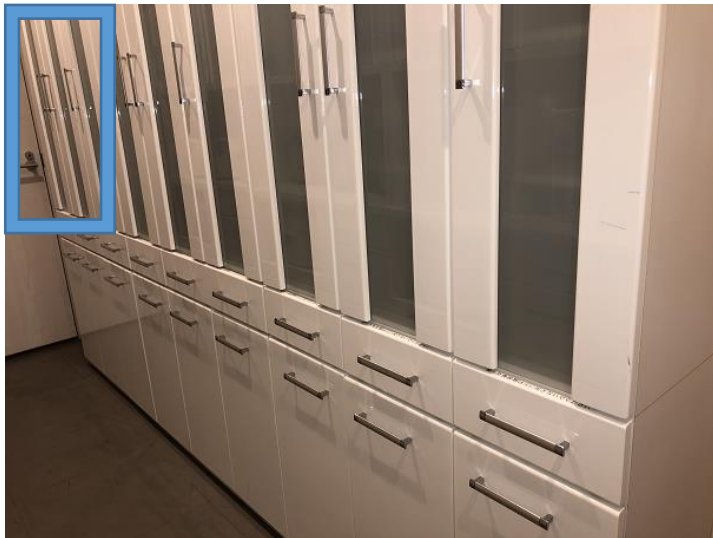
ショットグラス 60

アイスペール 3

マドラー 3

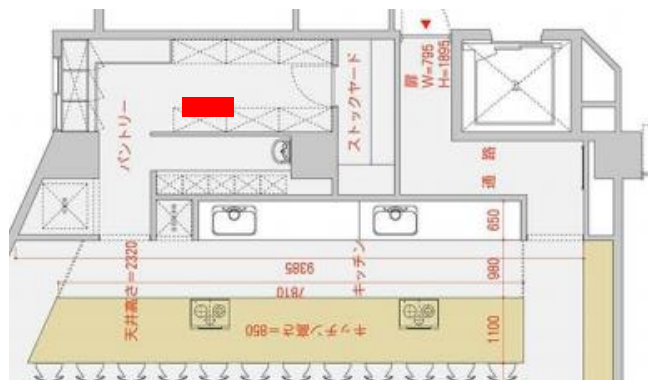
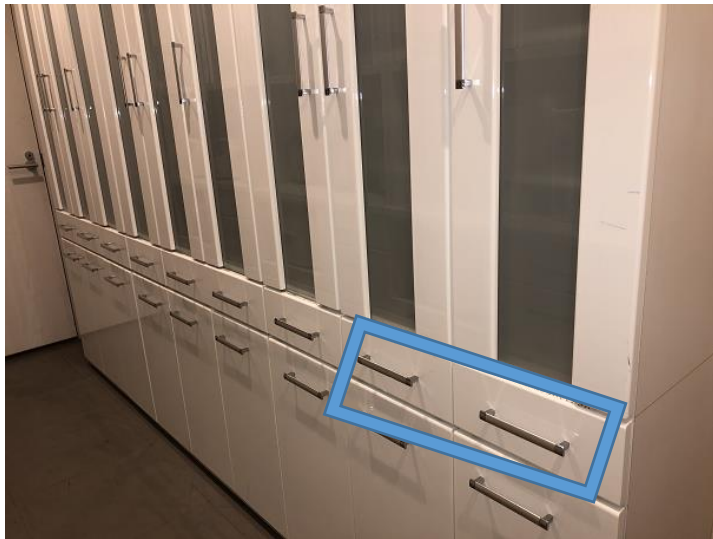
ワイングラス 60

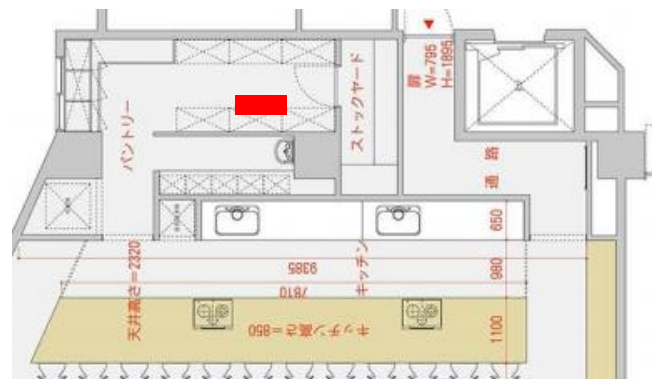
ワインクーラー 3



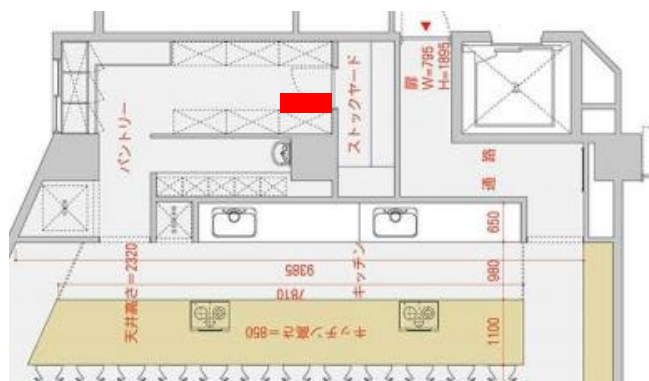
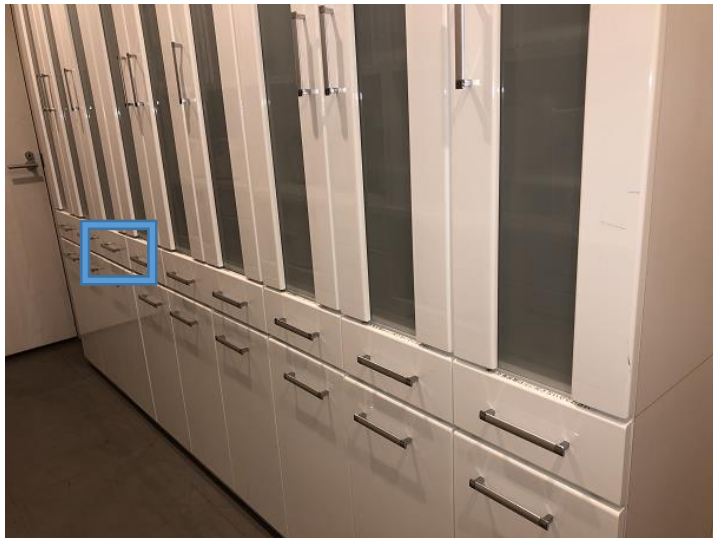
コーヒーカップ&ソーサ60

ティーポット 3



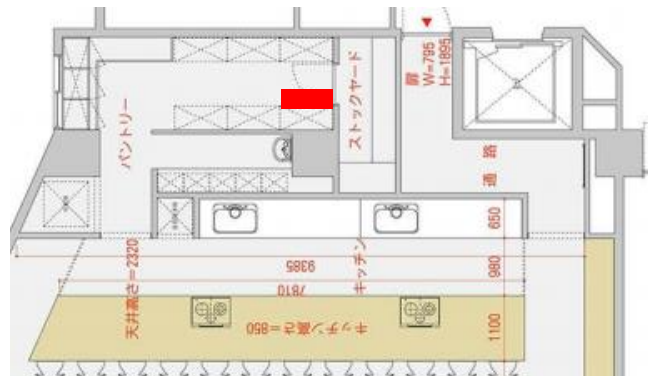
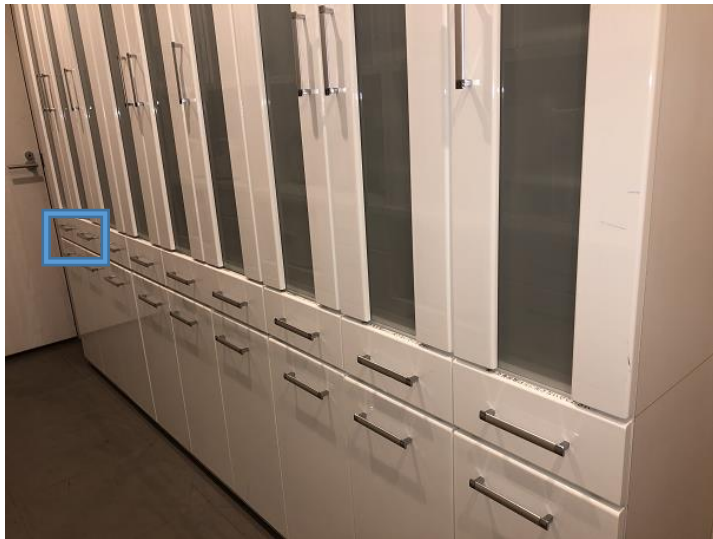


スプーン 60

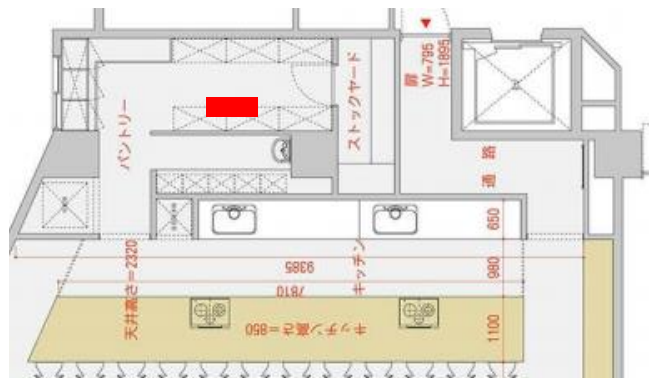


フォーク 60

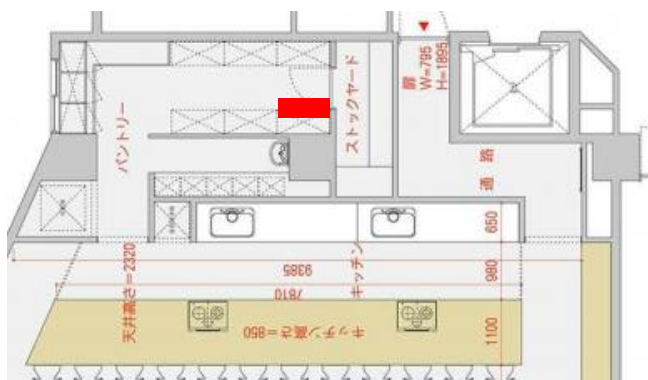
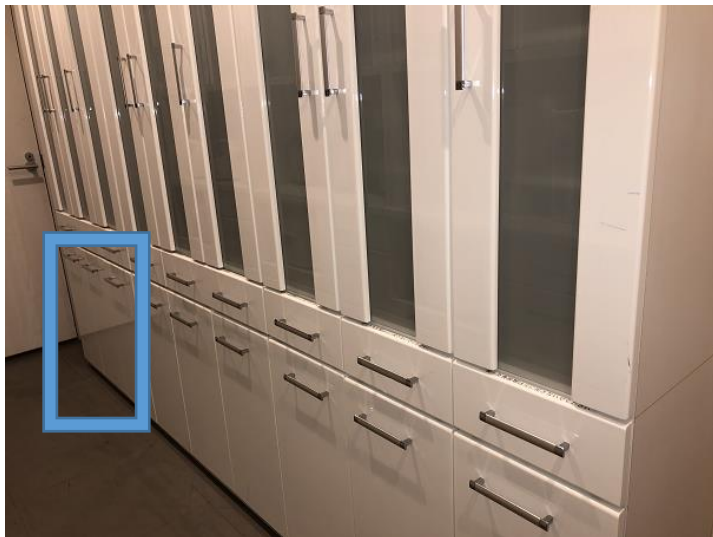




ナイフ 60



どんぶり 60



グラタン皿 60

# 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用方法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)