

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

宇田 裕一（うだ ゆういち）ニチワ電機株式会社 東京支店 コンサルティング部 システムデザイン室

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。
今回は「ダイニング・カフェ」の事例を取り上げる。

1. はじめに

ホテルメトロポリタン エドモントは、ホテル1階に位置するダイニング・カフェ「ベルテンポ」を約3か月の全面改装を経て、2016年9月30日にリニューアルオープンした。勿論2020年の東京オリンピックをはじめ、国内外のお客様の多様な利用シーンに対応するため、店舗レイアウトを一新。カフェ仕様のテーブルとイスを窓際に配置し、グループでの利用に最適な個室やお一人様でも気兼ねなくご利用いただけるカウンター席を設け、約4mの天井高が生み出す開放感がありながら、それぞれのテーブルはよりプライベート感のあるゆったりとした空間に生まれ変わった。また、buffetカウンターを拡張し、ライブ感のある「シェフズパフォーマンスコーナー」を全ての時間帯に新設し、熱々の料理を提供するほか、新鮮な野菜のサラダや前菜が並ぶ「オードヴルマルシェ」を設けるなど、buffetメニューをより充実したものにした。



2. 施設の概要

名称	ダイニング・カフェ「ベルテンポ」
場所	ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング1階
所在地	東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号
店舗面積	567.34㎡
客席数	140席[ダイニング席48席/ブース席 8席/カフェ席20席/カウンター席6席/ 個室(A)30席、個室(B)28席]
工期	2016年6月～2016年9月
オープン日	2016年9月30日(金)
厨房設計コンサル	ニチワ電機株式会社

