

繁盛店訪

臨海副都心は今 食の複合アミューズメントスポット

1996年何かと話題を呼んだ東京臨海副都心は、ホテル日航東京をはじめ、96年の10月には、我が谷口工業も出展した、フードケータリングショーの開催された、東京ビッグサイトや、デックス東京ビーチ、12月に南欧料理店やカジュアルチャイニーズレストランなどをオープンしたテレコムセンタービル、さらには、本年4月にはフジテレビ本社ビルも開業(予定)し、グルメスポットに加え、様々な情報を発信するメディアゾーンにショッピング・レジャーにといった、大型複合アミューズメント地帯として期待が膨らむ!!

施工担当/谷口工業東京事業部「唐宮」「さくら」「銀杏」「橘」



ホテル日航東京

- マグレブ(ナイトクラブ)
- テラス オン・ザ・ベイ(フランス料理)
- ベイサイドカフェ(アフタールンジ)
- さくら(日本料理)
- 銀杏(鉄板焼き)
- 橘(すし)
- マルコポーロ(コヒージャック)
- 唐宮(中国料理)
- キャプテンズバー(バー)
- ペランダ(ラウンジ&バー)

東京リゾートプラン

都会でリラックスしたい人のための1泊朝食付プラン。会員制のスパ然Zenも滞在中に2回利用できる(18歳以上のみ)。ロビショッパのバスローブやナイトウェアが3割引で買える特典もある。1室2名利用でスタンダードルームは1名1万5000円、ハーバービュールームは1名1万9000円。1室3名利用はハーバービュールームで1名16000円。いずれも税別・サ込の料金。土曜・休前日と2月10日を除く'97年3月末まで。

ネタの良さが自慢の鮨所「橘」

コース:10,000円より、ランチ:4,500円〜



料理も雰囲気もゴージャス

中国料理「唐宮」

エキゾチックでモダンなインテリアが印象的。広東料理を中心に香港や上海の最新料理を楽しめる洗練の高級中国料理店だ。昼なら飲茶や種類(1500円〜)のみの利用もOK。

コース:8,000円〜 ランチ:2,500円



本格懐石料理と豊富な銘酒を揃えた

日本料理「さくら」

コース:10,000円より
ランチ:4,500円、懐石がお得



新鮮な山海の食材を目の前で調理

鉄板焼「銀杏」

ディナーコース:和牛の鉄板焼10,000円より
ランチ:6,000円〜(季節によって女性限定メニューも企画)



●東京ビッグサイト

東西2つの展示棟と会議棟を持つ展示場。'96年3月の開館以来、ほぼ毎日のようにイベントが開催。'97年3月にはホテルレストランショーも開催。館内にはレストランやオリジナル品の売店もあり、建物のまわりは、オブジェも多く見学にも適している。中でも会議棟8Fにあるレストラン・JW's California Grillが人気で夜景やイベントを楽しみながらカリフォルニア・アジア料理を味わえる。

■レストラン
11:30〜14:00・17:00〜21:00 月曜休

●テレコムセンター

臨海副都心のスタートを切ってオープンした、海の凱旋門の様相を見せる巨大な建物、それがテレコムセンター。
スタンド・カフェやランチを充実させたカフェテリアやおしゃれな居酒屋に加え、'96年12月には、新たに5店舗のグルメ・スポットを追加オープン。21Fの展望台ではビールや軽食をとりながら、都心の風景が楽しめる。

展望台 ■11:00〜20:00 ■入場料=大人600・中・小学生300円
ランチ:特製カレー(550円) 無休



●フジテレビ本社ビル

'97年4月に開業予定。1Fや7F・24Fの展望台に飲食店が入る予定で、特に7Fには空中庭園もできるとのこと。

●WANZA有明ベイモール

TFTビル(東京ファッションタウンビル)の1・2階にあるレストラン&ショッピング街33軒の店と銀行・郵便局がある。館内の中央には天井から「シャワーツリー」と呼ばれる滝や、生き物のように舞う「水生翼」、和紙でできた「人待ち雪」といったオブジェいっぱい。

■物販=10:00〜19:30
■飲食=11:00〜22:30 無休



●DECKS東京ビーチ

オープン以来、アウトドアウェアから雑貨・アクセサリまでそろそろショッピングゾーンとして人気。館内には地ビールの工場もあり、作りたてのビールが楽しめる。アトラクション以外にも楽しい仕掛けがいっぱいのアミューズメントパーク・東京ジョイポリスも併設しており、都内の楽しい施設が、一ヶ所で楽しめる。

■営業時間 物販=11:00〜21:00
(季節により延長あり)
■飲食=11:00〜23:00
東京ジョイポリス=10:00〜23:00



営業時間(各店)
昼/11:30〜14:30
夜/17:30〜22:00
「さくら」のみ朝食7:00〜10:00

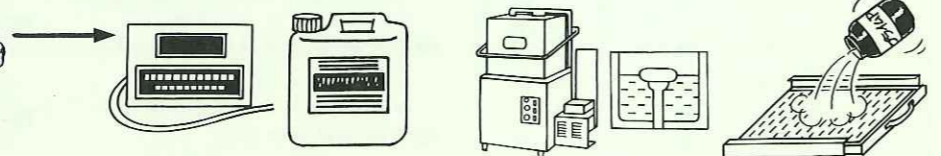
コンサルティング

Q&A



食器洗浄機を上手に長持ちさせるお手入れ法は?

製品はこまめに手入れし、清潔を保つのが長持ちの秘訣です。ノズルやスプレーの目詰まりや、本体内部にスケール(白いカルシウムの固まり)が付着していると、洗浄能力が低下し、故障の原因ともなります。3か月に1回は以下の手順でスケールを取り除く清掃を行きましょう。



- ①洗剤補給装置のスイッチを切る。(液体洗剤の場合は、ホースキーパーを外す)
- ②洗浄タンクに50〜80℃の湯をはり、洗剤、プライムPを1〜2本投入する。
- ③ドアを閉め洗浄機を動作させる。洗浄サイクルとすすぎサイクルの間は3秒間おく(この時ゆっくりにドアを上げ、すすぎ湯はいれない)。



- ④スケール除去を確認し、中和剤を洗浄タンクに同量投入して1〜2回作動させる。ヒーターに汚れが残った場合は柔らかい布でこすり落とす。
- ⑤洗浄機のスイッチを切り、内部をホースでよく洗い流す。
- ⑥洗剤ボトルにホースキーパーを接続し、スイッチを入れる。

※ノズル類の目詰まりは、取り外して流水で洗い流し、必ず乾燥させてください。
※その他、ご質問等は、お近くの営業所またはサービスセンターまでお問い合わせください。