



【ご採用のお客さま】



薔薇亭
BARATEI

〒860-0807

熊本県熊本市中央区下通1丁目7番24号

TEL096-324-8228（代表）

営業時間 17:00~22:00

Steak Saloon
薔薇亭
BARATEI



熊本市の中心街銀座通りに位置する薔薇亭は昭和55年に創業。九州各県から厳選した黒毛和牛のヒレ肉やロース肉を使用したステーキに加え、アワビのステーキなど贅沢な素材を、腕利きのシェフが目の前で焼きあげてくれる。

店内は全室個室の高級感溢れる贅沢な佇まいで、2名様～最大15名様まで収容可能なお部屋では、ビジネスシーンや特別な記念日にも訪れてみたい熊本屈指の鉄板料理レストランです。



松藤 さま

〈経営層の声〉

平成28年、熊本地震での被災をきっかけにIH鉄板を導入しました。鉄板で調理したものを個室にてカウンター越しにお客さまへ提供するスタイルのため、一定温度を持続することができ保温性に優れているIH鉄板は、従来の鉄板に比べると大変魅力的です。また、調理時の温度が数値化できるため、お客さまの前でより高いパフォーマンスができるようになりました。現在3台のIH鉄板を使用していますが、将来的には全てIH鉄板にしたいと考えています。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

3C+P で実現する
理想の厨房。

Cool
Clean

室温25℃以下を楽々キープ。
火のない快適厨房。
手入れもスムーズ！
衛生的なドライフロア。

Control
Productivity

時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。
シンプルな操作で
おいしい料理を大量調理。

九州電力
ずっと先まで、明るくしたい。

開店当初からの変わらぬ味に常連客が通い続ける店



I H鉄板にしたことで火加減が数値化できました

【ステーキサロン】

全個室 9部屋（集客数最大55名）

＜主な厨房機器＞

グリドル・・・・・・・・・・ 6.2kW



I H調理器は直火がないので客席調理にピッタリ

【しゃぶしゃぶ店】

全個室 6部屋（集客数最大32名）

＜主な厨房機器＞

I H調理器・・・・・・・・・・ 2.0kW



薔薇亭は、サンズボット マツフジビル内にあり、2・3階がステーキサロン、4階がしゃぶしゃぶのお店となっています。4階のしゃぶしゃぶのお店も全室が個室となっており、客席にはI H調理器が並んでいます。

I H調理器は、直接鍋が発熱するので熱効率が高く、火を使わないので引火やガス漏れの心配もありません。こども連れのご家族でも安心して食事ができるお店となっています。

Specialty



発行／平成30年11月

