



～洋食居酒屋～

# 富士屋本店 様

ご使用機器

**CSI3-E5R**

(5 段式小型スチームコンベクション)

**CF-ED10C-5<2 台>**

(卓上フライヤー)

**XY-12605A**

(ガスレンジ)

**CGHE-660B**

(グリドル)



渋谷駅から徒歩約5分、駅周辺の再開発に伴い富士屋の系列店である3店舗が統合し、2018年12月に新しく**富士屋本店**がオープンした。

もともと酒屋であった富士屋という屋号をそのまま引き継いだという。伝統ある屋号を残しつつ、外観・店内は先端的な雰囲気漂い、テーブル席の他にカウンター席やバーカウンターもある為おひとり様でも気軽に入る事ができる。

新しくオープンするにあたり、コメットカトウのスチコン、卓上フライヤー、ガスレンジ、グリドルを導入頂いた。

「以前は蒸し器を使って調理を行っていましたが、スチコンを導入してから簡単に芯温・低温調理が出来るようになったので作業が楽になりました。スチコンは仕込みに使用する事が多く、人気メニューのフォアグラシュークリームシューを焼いたり、肉やフォアグラの低温調理に使用する事が多いです。シュー生地は風量を弱めて焼くと綺麗にできます！」とシェフの西内様。「ガスレンジのオープンでは営業中に肉を焼く事が多いです。扉を開けても庫内の温度が安定しているので使い勝手が良いです。フライヤーは冷たいものを入れてもすぐに温度復帰してくれますよ。」

旧店舗から進化した**富士屋本店**。以前の店舗からの常連客や若い女性まで様々な客層で平日の夕方から既に賑わうほどの人気ぶり。「美味しくリーズナブル、一人で来店する女性も多いです。」と店長の佐々木様。

今後も新しい渋谷とともに進化していく**富士屋本店**に期待大だ。

住所：〒150-0031

東京都渋谷区桜丘町 24-4

TEL：03-3461-1195

営業時間：17:00～23:00

定休日：日曜・祝日

席数：60 席

厨房内の加熱機器はほぼコメットカトウで揃えて頂きました！



スチコンで低温調理した豚タンローストはしっとりやわらか！

フォアグラのシュークリーム。シューもクリームもスチコンで加熱しています。



ラム香る大人のプリン 食後のデザートは別腹！

ピザ職人の店長自ら焼く  
ピザは絶品！

