

25Hudson 様



ご使用機器

CSI3A-E5R

(小型スチコン)

DXH2-1260B

(ガスレンジ)



東西線東陽町駅から徒歩5分、閑静な地域にお洒落な外観がひととき目を惹く **25Hudson** が2019年12月にオープンした。

シェフの能勢様は大阪、東京、パリ、ニューヨークと各地で修業を積み、ニューヨークで働いていた時のお店の住所が屋号の由来となっている。

店内には選び抜いたワインやドイツビール、存在感のある生ハムが展示されており、カジュアルで落ち着いた雰囲気漂う。テーブル席の他にカウンター席もあるためお一人様でも気軽に立ち寄ることができる。

オープンするにあたりコメットカトウ製の小型スチコン、ガスレンジを導入頂いた。

「温度管理が重要な熟成肉のパテとレバーペーストはスチコンで芯温調理を行っています。芯温タイマーモードがあるためとても便利です。また、LEDランプのおかげで庫内が良く見え確認しやすいです。」と調理機能を巧みに使いこなして頂いている。

「ガスレンジのヒートトップには小さなフライパンが置きやすいので助かっています！」と嬉しいお言葉をいただいた。

「オープンして間もないため満席にすることを目標に、全国の美味しい食材を使用したフレンチを提供していきたいですね。」と能勢様は言う。

こだわりの国産食材を使用した美味しいフレンチがリーズナブルに食べられる **25Hudson**。20年の修業経験を積んだシェフのフレンチが全国各地に知れ渡る未来はそう遠くないだろう。

おすすめメニューの熟成肉のパテは
シェフ能勢様の自慢の一品！



スチコンで芯温調理した
レバーペーストは驚きの美味しさ！！

住所：〒135-0016

東京都江東区東陽 5-25-13

TEL：050-5304-9279

営業時間：ランチ 11:30～14:00

ディナー 17:30～22:00

定休日：日曜・祝日

席数：16席

明るいLEDランプで
お肉の仕上がりを
照らします！



笑顔でお料理を
お届けします。^^



～ヒートトップ～

ソースの温めに使用します。
フライパンが置きやすく
便利とのこと！



生ハムは注文の都度その場で
切って提供しています！

