Vol. 125

～レストラン～

水海道ゴルフクラブ様

ご使用機器
CSX-GW101
（10 段式スチームコンベクション）

住所：〒303-0042
茨城県常総市坂手町 5213
TEL：0297-27-1062
席数：16 テーブル（個室 10 部屋）
営業時間 ：7:00～17:15

茨城県常総市にある**水海道ゴルフクラブ**は昭和 39 年にパブリックとして開場。現在は完全会員制となり高いクオリティを保ち続ける歴史あるゴルフクラブだ。施設の２階にある広々とした空間は、クラブ自慢のレストランスペース。 コースを見渡しながら、帝国ホテルがお届けする絶品料理を楽しめる。厨房では 10 年以上前からコメットカトウ製の機器をご使用いただいていたが、老朽化により入替。全自動洗浄機能付スチームコンベクションオーブンを導入いただいた。

「オーブンで作っていた料理は扉を開けて確認が必要でしたが、スチコンは窓が大きく焼成中でも焼き色が見られて良いです。安心感がありケガの心配もありません」とお話いただいたのは**スーシェフの望月様**。蒸気が入ることで固く仕上がりがちだった料理も美味しく加熱できると満足のお声をいただいた。

「主に下加熱やゆで卵、点心等スチーム調理で使用しています。普段のスチコン稼働時間は 15 時までですが、パーティーが開かれることもあり長時間稼動させる時もあります。多い時で 90 名以上が参加することもあるため、大量調理の際はスチコンが大活躍しています」と望月様。フレンチ、和食、中華と多様な調理を行う厨房でスチコンが活躍しているようだ。

また、スチコンを活用した人気メニューは生ハムとチーズをパイで包んだ**“ミートローフ”**とクリームスープの上にパイを被せた**“パイ包み焼き”**。どちらも綺麗な焼き色で美味しそう。

今後も**水海道ゴルフクラブ**のレストランでは最高級の味とサービスで最高の 1 日が過ごせるよう、クラブに訪れた皆様をおもてなししていく。

フレンチ、和食、中華を
作る場所ごとにゾーン分けされた
広々とした厨房

株式会社コメットカトウ

2 階の広々としたレストラン

コースを見渡せます！

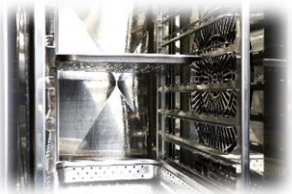
水海道特製ミートパイ

特別な人気メニュー！

クリスマスの
スペシャルランチ

パイ包み焼き

調理後は…



毎日の自動洗浄で
ピカピカの庫内を保っています！

様々なタイプの個室を用意