



東京都文京区本郷、本郷三丁目駅より徒歩2分の閑静な場所に佇むホテル機山館。本郷は古くから旅館街として知られ、機山館は昭和12年に旅館として開業後、昭和55年にビジネスホテルとして建替、現在はビジネス・修学旅行・スポーツ団体など様々なシーンで宿泊利用されている。

ホテル機山館に併設されたビアレストラン"宴"では朝食バイキングやランチ、ディナーの営業、宴会・会席料理、お弁当等の提供を行う。以前使用していたスチコンの故障をきっかけに、今回コメットカトウ製の全自動洗浄機能付きスチームコンベクションオーブンを導入いただいた。

「以前に比べてかなり蒸気がたくさん出ます！朝食等、大量のおかずの温めに役立っています」「焼きムラがないのがとても良いです！全段調理をしています、ムラがまったく気になりません」とお話しいただいたのは女将の重本様と料理長の村山様。スチコンは主に蒸し野菜や、グラタンの焼き目、朝食・お弁当のおかずの温め等にご活用いただいている。

「人気メニューは日替わりランチや、一日10食限定の和食弁当です！近くの会社員さんにも、よくランチタイムでご利用いただいています。また、修学旅行で学生さんが宿泊の際には、ハンバーグやポークソテーが大人気です」と人気メニューを伺った。

「毎日調理後は自動洗浄を行っています。汚れ具合でモードを変えられるのは良いです。ガス、換気扇を止めて洗浄可能な“おかえり洗浄”は使ったことがないので、今後使ってみたいです」と新搭載された自動洗浄機能もご活用いただいている。

ビアレストラン"宴"は今後も宿泊客、そして地域からも愛される憩いの場として利用され続けるだろう。

～ホテル～

ホテル機山館 ビアレストラン"宴" 様

ご使用機器

CSX-EW101
(10段式スチームコンベクション)



住所：〒113-0033

東京都文京区本郷 4-37-20

TEL：03-3812-1211

営業時間：ランチ 11:30～14:00

ディナー 17:00～21:30

定休日：年末年始

席数：60席



豚生姜焼き

取材日の日替ランチ！



和食弁当

一日限定10食！



60席ある
広々とした店内



一般利用も
可能です！！



「機山館」の由来が
館内の至る所に！

武田信玄のゆかりの名「機山」が由来！

