



CEK通心

CEK News
2014年2月発行号

2

■編集・発行 / 株式会社CEK

〒456・0025 名古屋市熱田区玉の井町5番14号 E-Mail>info@cek.jp

■お問合せ / TEL.052-682-2671 FAX.052-671-3859

創刊
February



創刊
ご挨拶

念願だった旭酒造の「瀬祭」。超美味くてヤバイ。飲み過ぎ注意の宮沢です。

日頃のご愛顧の程、誠に感謝申し上げます。弊社スタッフの活動や想い、また考えていること、目指していること、さらに日常の何気ないシーンに心が動いたこと等をご縁のあった方々に毎月お届けしていきたいと思っております。ご意見、ご相談、苦情等ございましたら、何なりとお申しつけ下さい。

株式会社CEK 代表取締役 宮沢慎一

繁盛店誕生! 速報



旬の素材をふんだんに使用するコース仕立てのお料理。

コースのメには、お客様一組毎に炊き上げる鯛と季節野菜の炊き込み御飯をお出します。

私たちCEKがご提案し 施工させていただきました。

最新鋭機器の導入で限られた空間を有効利用。さらに給排気設備はインバータ制御のスグレモノ。

美味しさの秘密は スチームコンベクションオーブン。

自家製なめらか胡麻豆腐をはじめ、味の決め手「蒸す」「焼く」「煮る」はワザありのこの一台。



どんぶり専用コンロを使用。

メの土鍋御飯を生米から炊きあげます。

大将はとても明るく気さく
若い女将さんは超美人。

名古屋・中村区

「和食料理 味処 おおたに」

名古屋市中村区豊国通4-7

■ご予約電話番号/052-471-3537

■営業時間/昼席:12時~15時(LO 14時)

夜席:18時~23時(LO 22時) ■定休日:日曜日

■席数/カウンター:11席+座敷(掘りこたつ):6席



<http://www.cek.jp>

業務用厨房なら 株式会社CEK 052-682-2671