



鰻・寿司・日本料理

彦 (本店)

〒900-0006 那覇市おもろまち4-15-23 TEL.098-941-5057

沖縄の食材をつかった「食」へのこだわりを大切にしています。

伝統の味に新鮮なこだわりを加味する。

平成15年6月にオープンして、早6年が経ちました。当時は長年使い慣れた調理器をやめて、電化厨房機器を導入することには、正直心配もありました。

ところが、使い始めると電化厨房機器の使い易さに驚き、熟練を要する調理方法も短時間で習得でき、料理の仕上がりにも十分に満足できることで、料理長をはじめ厨房スタッフが電化厨房機器の良さをいち早く理解しました。

また、「彦」では和食を中心に、金武町産の無投薬うなぎや、新鮮なネタを使った寿司、口の中ですりおろけそうな国産牛肉料理などのメニューが豊富に揃います。

特に、客席に設置されたIH調理器は鍋物など、お客さまの目の前で加熱調理を行います。煙や炎がでないので、安心してご利用いただけて好評です。



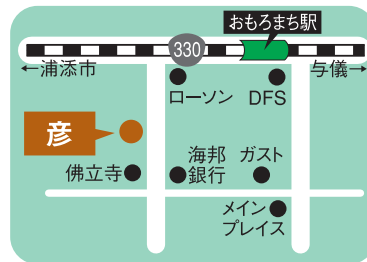
ちゅうら定食



ひつまぶし



伝統の味を守り続けながら、沖縄の旬の食材を使った新しい食文化の創造を目指します。



彦 (本店)

- 営 11:30~16:00
17:30~22:30 (22:00 ラストオーダー)
- 休 無休
- 駐 50台(専用)
- 席 150席(宴会最大人数25人<着席時>)、個室あり、禁煙席あり)



最新の電化厨房機器で、新たな和食を創造します。



【主な電化厨房機器】

- 1 電気グリラー (21kW)
- 2 スチームコンベクションオープン (10kW)
- 3 貯湯式湯沸器 (3kW)
- 4 食器洗浄器 (4kW)
- 5 IH調理器 (2kW) × 27台
- 6 電気炊飯器 (4kW) × 4台

「彦」本店
平面図

契約種別

業務用電力
業務用電化厨房契約

※ 3 貯湯式湯沸器 (3kW) は2階に設置されています。
※ 5 IH調理器 (2kW) は1階客席に17台、2階客席に10台設置されています。

1 電気グリラー



2 スチームコンベクションオープン



3 貯湯式湯沸器



4 食器洗浄器



5 IH調理器



6 電気炊飯器

