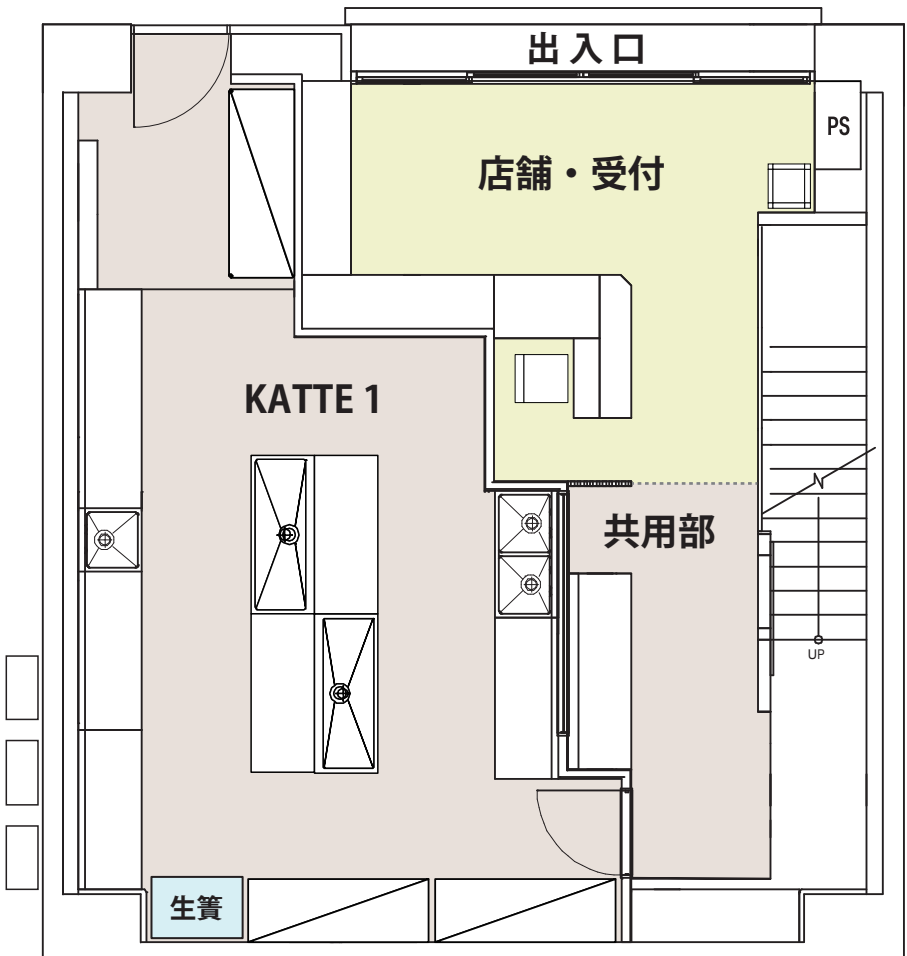


Tokyo D Kitchen Studio

1F



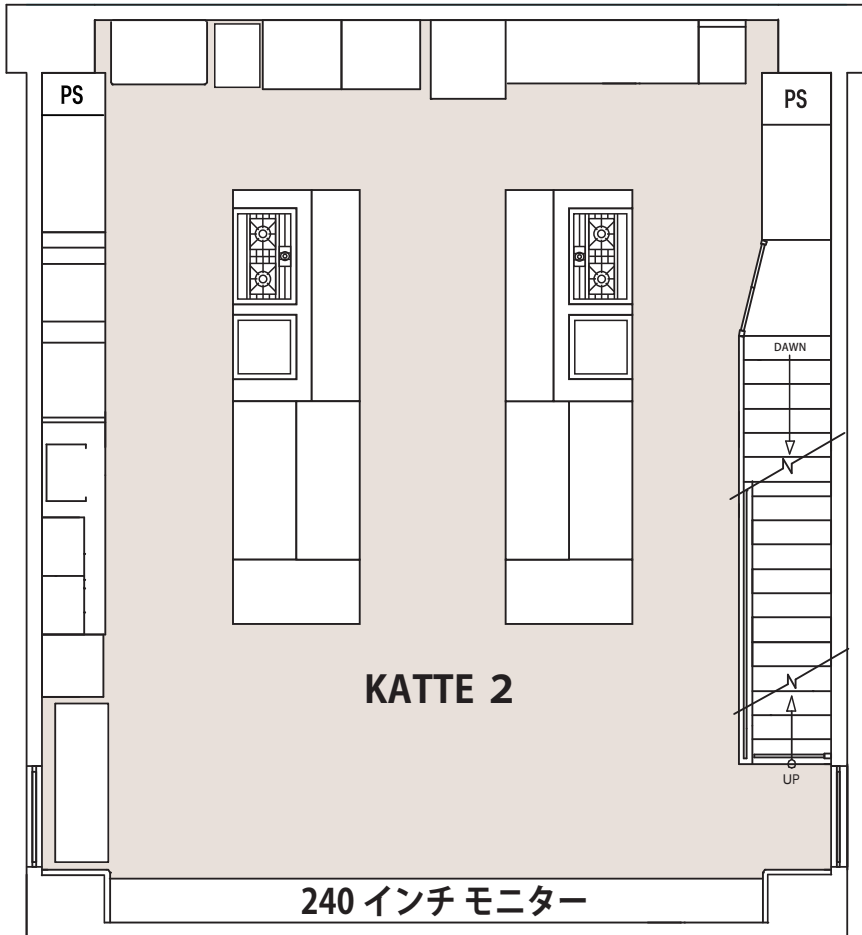
KATTE 1F [捌き処]

(下処理用の勝手場)

活魚用の生け簀、活魚の捌き、
大型魚・鳥獣などの解体
野菜の下処理、包丁メンテナンス

KATTE 1 + 共用部 1 : 約 42 m²

2F



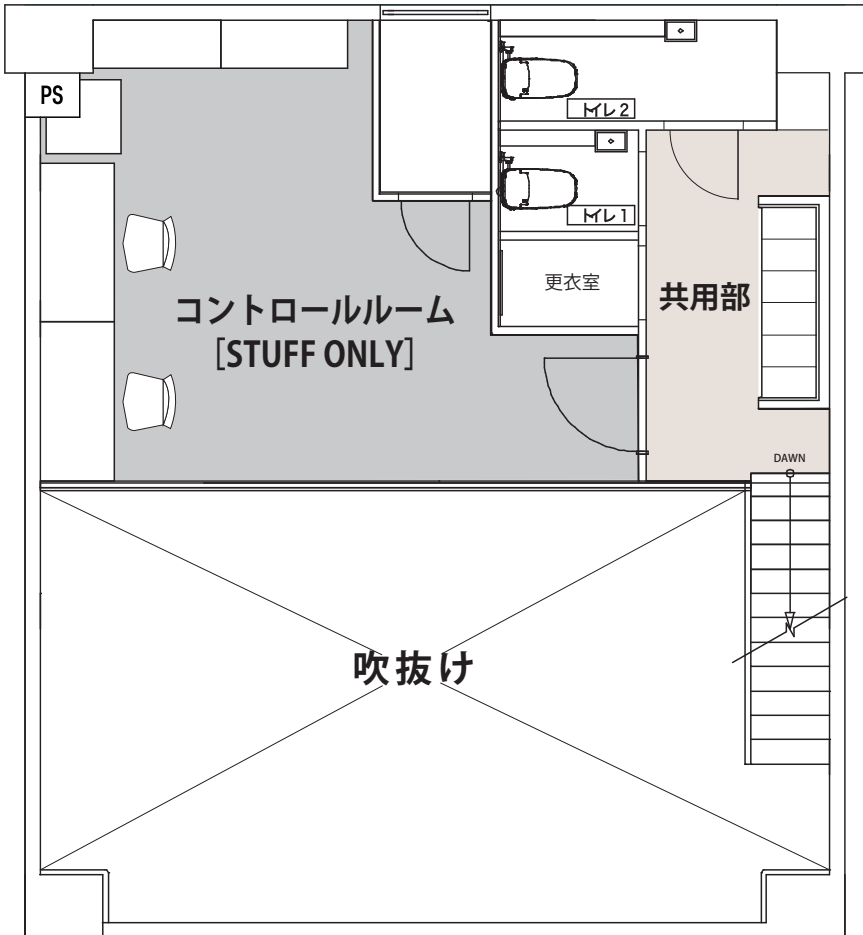
KATTE 2F [造り処]

(仕上げ調理用の勝手場)

4 mオーバーの大型アイランドキッチン
プロ仕様高火力3口ガスコンロ、鉄板調理台
スチームコンベクションオーブン、他

KATTE 2 : 約 64 m²

3F



3F

(スタッフエリア/バックルーム)

女子・男女兼用トイレ
更衣室・ロッカー
コントロールルーム

共用部 2 : 約 14 m²