

調理コーナーをご利用の方へ

料理・お茶会のための準備等にご利用いただけます。

施設・設備のあらまし

2階	施設名	面積	定員	設備・特色
	調理コーナー	85㎡	20名	調理台・調理器具・冷蔵庫

午前 9:00~12:00 午後 13:00~17:00 夜間 18:00~21:00 日祝は午後まで。

- 広縁の戸を開けると、和室につながります。
- 料理、お茶会のための準備以外の用途では、ご利用いただけません。
- 利用内容によっては、使用人数にかかわらず、和室ABとの調整が必要になる場合があります。

部屋の備品

調理コーナーには以下のものが備え付けられています。

- 調理器具（別紙『調理コーナー設備一覧』をご参照ください）
- 調理台 4台 講師卓 1台
- ガスコンロ(2口) 5台 ガスオープンレンジ 5台
- 椅子 定員相応分
- ホワイトボード、ホワイトボードマーカー、イレイザー 各1

付属設備

上記以外のものは、有料になります。ただし、受付用の長机を除き、ほとんどの設備は、調理コーナーではご利用いただけません。あらかじめご相談ください。

- 和室とつながっているため、互いに音が響きます。耳の不自由な方がいらっしゃるなど、特別な事情がある場合を除き、マイクなどのご利用いただけません。
- プロジェクター等のご利用いただけません。

持ち込みについての制限

- 調理器具等のお持ち込みができます。ただし、プロパンガスのボンベなど、火器のお持ち込みを除きます。
- アルコールを含む飲み物(料理酒を除く)のお持ち込みはできません。

準備・後片付け等について

- ふきん類は、必要数を利用者でご用意ください。(スポンジ・食器洗剤は備えてあります)
- 換気扇のスイッチは、入口入って右側です。
- 給湯スイッチは、洗濯機の横にあります。

- ガスの元栓は、それぞれのガス台の下にあります。
- 排水溝に、生ゴミ等を廃棄されないようお願いします。
- 使用されたものは、水気をきれいにふき取り、配置図を見ながら決められた場所にご返却ください。
- 木製品(箸・しゃもじ等)は、洗った後、退室前にまとめて食器乾燥機におかけください。
- オープンレンジを使用された方は、オープンの中まで清掃されてからご退室ください。
- 揚げ物調理をされた後の油は、調理コーナー内の廃油缶に流し入れて処理し、調理器具についた油はしっかりふき取ってから洗ってください。
- 各卓や流し台、三角コーナーのゴミは、まとめて大きなゴミ箱に捨ててください。入りきらないものは、持ち帰られるか、建物北側のコンテナまでお運びください。
- 冷蔵庫の中にお忘れ物をされないよう、点検をお願いします。
- すべての後片付けを終え、入口の鍵をかけてから、利用時間内に鍵を受付までご返却ください。

その他注意事項

- グループ交流コーナーでの飲食は禁止です。試食は調理コーナー内、もしくは和室を別途ご予約のうえ、和室にて行ってください。
- グループ交流コーナーの設備を使つての受付等のご遠慮ください。また、受付を出される場合、通行の妨げにならないよう、ご注意願います。
- 施設・設備などの棄損、滅失または著しく汚損した時は、損害を賠償していただきます。
- ウイングス京都は全館禁煙です。

詳しい申し込み方法・利用料金につきましては、別紙『施設利用案内』をご覧ください。

お申し込み・お問い合わせ

〒604-8147 京都市中京区東洞院通六角下る御射山町 262 番地

ウイングス京都 総合窓口係

Tel 075-212-7470 /Fax 075-212-8014

URL <http://wings-kyoto.jp>

*施設の空き状況がホームページからご覧いただけます。