

◆食器	
大皿黒	4
モロッコ風巨大皿	1
ウッドプレート	2
スレートプレート	5
中皿青	13
中ボウル	6
深白小皿	3
白小ボウル	10
とんすい	22
ナイフ	16
フォーク	16
スプーン	16
デザートスプーン	16
箸	20位
◆グラス類	
赤ワイングラス	6
白ワイングラス	6
シャンパングラス	5
グラスタンブラー	12
ショットグラス	12
プラコップ	16

◆調理器具	
フライパン	2
鍋	1
包丁	3
調理はさみ	1
まな板	2
おろし金	1
皮むき器	1
スライサー	1
千切りスライサー	1
計量カップ・スプーン	1
栓抜き	1
ソムリエナイフ	1
オタマ	3
穴開きオタマ	3
たこ焼きレードル	1
たこ焼きピック	2
たこ焼き油引き	2
ボウル	1
ザル	3
トング	1
泡立て器	1
菜箸	2

◆調味料		
塩	1	置いて あります
砂糖	1	
サラダ油	1	
黒胡椒	1	多分 あります (管理して ません)
醤油	1	
中濃ソース	1	
マヨネーズ	1	

◆備品
キッチンペーパー
洗剤
食器スポンジ
ファブリーズ
ハンドソープ
クイックルワイパー
掃除機
キッチンダスター (クロス)

◆有料調理器具
カセットコンロ×2
土鍋
鉄鍋
たこ焼き器
大型ホットプレート
包丁(牛刀・柳刃・出刃)
砥石 (1000/4000) セット

* 食器や備品に関しては大まかな目安としてみてください。割れたり欠品したり増えたりすることもあります。週に1回位チェックしていますがご容赦ください。
 * 気になる方は利用前に洗ってからご利用ください。 利用後は洗って水けをふいて乾燥した状態で元の場所に戻してください。