東京都現代美術館
附帯施設（レストラン・カフェ）
運営事業者募集要項

令和８年１１月１８日

公益財団法人東京都歴史文化財団
東京都現代美術館

１　募集目的

東京都現代美術館（以下「当館」という。）では、ご来館のお客様に展示や各種催事に加え、快適にお過ごしいただける環境を提供するため、館内にレストラン、カフェ、ミュージアムショップ等を設置しています。

このたび、国内外の美術館来館者をはじめ、地域の皆様を含む多くのお客様に質の高いサービスを安定的かつ継続的に提供するため、館内のレストラン 1 店舗およびカフェ 1 店舗の運営事業者を、公募型プロポーザル方式により募集します。

なお、応募はレストランまたはカフェの単独応募のほか、両店舗を対象とした一括応募も可能です。

２　東京都現代美術館の概要・入館者数等

（１）施設概要

東京都現代美術館は、都民が優れた美術作品に触れ、創作活動を行うための拠点として、平成 7 年（1995 年）3 月に開館しました。平成 28 年（2016 年）5 月から約 3 年間の休館を経て改修を行い、平成 31 年（2019 年）3 月にリニューアルオープンしています。

開館以来、国内外の多様な来館者を迎え、現代美術を中心とした質の高い展覧会を開催しています。館内には、6,100 点を超える収蔵作品からテーマに沿って展示する常設展示室（年 3 回程度の展示替えを実施）のほか、年間 8 本程度の企画展を開催する企画展示室を備えています。企画展示室は地下 2 階、1 階、3 階の 3 フロアに配置され、複数の企画展を同時開催できる構成となっています。

また、28 万冊を超える美術関連図書を所蔵する美術図書室のほか、約 200 人収容の講堂および約 40 人収容の研修室を 2 室備え、講演会、講座、ワークショップ等の多様な事業を展開しています。

（２）入場者について

当館には、幼児から高齢者まで幅広い年代の方々が来館しており、近年は海外からの来館者も増加しています。また、美術鑑賞を目的とした来館者に加え、地域住民の日常的な利用の場としても親しまれています。

なお、入場者数及びレストラン等の利用者数は、下表のとおりです。

項　　目	令和４年度	令和５年度	令和６年度	令和７年度
常設展入場者数	104,290 人	160,243 人	135,395 人	126,218 人
企画展入場者数	359,433 人	504,602 人	622,671 人	273,524 人
図書室利用者数	13,950 人	22,687 人	21,651 人	18,597 人
入 場 者 計	477,673 人	687,532 人	779,717 人	418,339 人
開館日数	284 日	254 日	263 日	260 日
閉館日数	81 日	111 日	102 日	105 日
Ｂ１階レストラン利用者数	48,581 人	50,213 人	51,948 人	41,031 人
２階カフェ利用者数	54,443 人	64,260 人	61,362 人	39,438 人

３　募集店舗の場所

（１）Ｂ１階レストラン　　総面積５１０．３５㎡

（２）２階カフェ　　総面積２５７．７８㎡

※施設平面図等は別紙参照

４　運営条件等

（１）店舗運営の基本方針

①　共通事項

下町の風情とモダンな街並みが共存する注目エリアである清澄白河において、アートに関心の高い学生・若年層、街歩きを楽しむファミリー層、高齢者など幅広い来館者に加え、地域住民にも親しまれる、魅力的で快適な飲食空間を提供する店舗としてください。

メニュー開発、店舗づくり及びサービスの提供において、新規のお客様はもとより、リピーターの満足度向上にもつながるよう、常に工夫を凝らし、訪れるたびに新鮮な魅力を感じられる店舗運営を目指してください。

ア　独自性・コンセプト

上記の方向性にふさわしい明確なコンセプトを設定し、清澄白河エリアや他の美術館内飲食施設との差別化を図るとともに、独自性や発信力のある店舗運営を行うこと。

イ　当館事業との連携・協力

展覧会と連動したメニューの提供、展覧会レセプションへの対応など、当館の事業との積極的な連携・協力を行うこと。

ウ　利用者ニーズへの対応と新たな需要の創出

当館の来館者層の特性を踏まえたメニューを提供するとともに、木場公園利用者や地域住民、ファミリー層などの利用促進に向け、メニュー構成や営業時間等を工夫すること。

エ　ホスピタリティの向上

利用者からの要望や意見を適切に把握し、一人ひとりに寄り添ったきめ細かな対応に努めるとともに、質の高いサービスを継続的に提供すること。

また、合理的配慮を必要とする方、高齢者、乳幼児連れの方、障害のある方、外国人旅行者など、多様な利用者が安全かつ快適に利用できる店舗運営に努めること。

オ　アクセシビリティ及びユニバーサルデザインの理念を踏まえ、誰もが利用しやすい店舗運営を行う観点から、多言語対応、インバウンド対応及びバリアフリー環境の充実を図ること。また、アレルギー情報の適切な表示及び提供、車いす利用者等に配慮した施設レイアウト及び動線計画、視認性及び理解しやすさに配慮した案内表示の整備等に取り組み、多様な利用者のニーズに対応した質の高いサービスを提供すること。

カ　ウェブサイト・SNS の活用

ウェブサイトや SNS 等を活用し、店舗情報、メニュー、イベント等の魅力

を効果的に発信するとともに、当館の広報活動と連携すること。また、営業時間、休業情報、混雑状況等の利用者の利便性向上に資する情報を適時かつ適切に提供すること。さらに、災害その他緊急時においても、必要な情報を速やかに発信できる体制を整備すること。

キ　多言語対応

当館の多言語対応方針を踏まえ、接客、商品表示、ウェブサイト等において多言語対応に取り組むこと。なお、英語による対応を必須とする。

ク　地域連携事業等への協力

当館が実施する地域連携事業及びユニークベニュー事業の趣旨を理解し、その円滑な実施に向けて積極的に協力すること。また、事業の実施に当たっては、必要に応じて柔軟に対応すること。

ケ　危機管理体制

利用者及び施設の安全確保を最優先とし、事故、災害、食中毒、感染症、設備故障などの緊急事態に迅速かつ適切に対応できる危機管理体制を整備すること。

また、緊急時対応マニュアルの整備、従業員への教育・訓練の実施及び連絡体制の確保に努めること。

なお、事故その他の緊急事態が発生した場合は、被害の拡大防止及び安全確保を図るとともに、速やかに当館へ報告し、その指示に従うこと。

② 各店舗について

【Ｂ１階レストラン】

当館は、建築、ファッション、デザインなど幅広い分野にわたるコンテンポラリーアートを中心に展開している美術館です。本区画では、当館の特性にふさわしい質の高い飲食サービスを提供するレストランの運営を募集します。水辺に面した景観や落ち着いた環境を生かし、来館者がゆったりと食事を楽しめるメインダイニングとしての運営を期待します。なお、食事提供機能を備えた高品質なカフェ業態での提案も可能です。

また、店舗へは館内動線に加え、各エントランス脇のスロープ状通路からアクセス可能であり、水辺空間を生かした魅力的な立地特性を有しています。

【２階カフェ】

学生や若年層をはじめ、幅広い利用者が気軽に利用できるカジュアルで親しみやすいカフェの運営を募集します。当該区画には、店舗利用者以外も利用可能なフリースペース及び屋外テラス席を併設していることから、セルフサービス方式を含め、多様な利用ニーズに対応した業態を提案すること。なお、テイクアウト販売も可能とします。

※管理区分は図面のとおり、営業区画及び休憩区画に区分します。

ア　誰もが気軽に立ち寄ることができる、開放的で利用しやすいカフェ空間を創出すること。

イ　飲料メニューの充実を図ること。
ウ　昼食時間帯の需要に対応した軽食等のメニューを提供するとともに、混雑時においても円滑なサービスを提供できるよう、メニュー構成や運営体制を工夫すること。

（２）営業条件

当館の開館時間は午前 10 時から午後 6 時までです。なお、夏季の金曜日や特別なイベント開催時には夜間開館を実施する場合があります。夜間開館日については当館が別途指定し、各店舗の営業体制については当館と協議の上決定します。

また、Ｂ１階レストランについては、都条例で定める休館日（毎週月曜日及び年末年始）を除く保守休館日や展示替期間等において、事前の申請に基づき、貸切利用等一定の条件の下で営業を認める場合があります。

なお、当館では、美術館の雰囲気との調和を図るため、客席用のテーブル、椅子等の什器を設置しています。必要に応じて、当館が保有する什器備品及び厨房設備等を無償で貸与します。

（参考）

・令和７年度夜間開館実績
令和７年８月１５日から９月２６日までの毎週金曜日 午後９時まで（７日間）
・令和７年度貸切営業実績（Ｂ１階レストラン）
件数：１件
利用者数：約５０人

① 原則として、当館の開館時間に合わせて営業すること。なお、夜間開館日等については当館の指定及び協議結果に基づき対応すること。
② 開館時間外に貸切営業等を行う場合は、事前に計画書を提出し、当館の承認を得ること。
③ 利用者の利便性向上のため、飲食店 DX サービスに取り組むこと。なお、会計は、現金処理のほか、クレジットカード、電子マネー及びＱＲコード決済等のキャッシュレス決済に対応すること。
④ 東京都歴史文化財団職員、東京都歴史文化財団各館の友の会会員、年間パスポート優待対象者等に対する割引制度に対応すること。
⑤ 防災訓練、テロ対策訓練その他当館の安全管理上必要な取組に参加し、協力すること。
⑥ 当館が開催する連絡会議（開催は月に１回程度）に出席すること。

（３）契約条件

東京都現代美術館（公益財団法人東京都歴史文化財団）と営業を希望する者（以下「受託者」という。）との間で、業務委託契約を締結します。

① 契約期間
令和９年５月３１日（月）から令和１２年３月３１日（日）までの約３年間

です。

※契約開始日は、展覧会の開催期間により令和９年５月３１日となります。

契約期間終了後、適正かつ適切に履行された場合は、同一条件で１年間更新される場合があります。

また、契約更新後の契約開始日は、原則として４月１日としますが、契約終了日は、展覧会の開催期間により、３月３１日から変更となる場合があります。なお、契約更新は３回を限度とします。

（留意事項１）令和１１年１０月～令和１２年３月頃の間に施設メンテナンスによる休館を予定しています。当該期間の管理手数料等の取扱いについては別途協議することとします。

（留意事項２）本募集は、公益財団法人東京都歴史文化財団が東京都から指定管理者として東京都現代美術館の管理運営を受託していることを前提としています。

このため、契約期間中であっても、指定管理者の指定期間の終了、指定の取消し、管理運営業務の変更その他指定管理者としての地位を喪失した場合又は本事業の継続が困難となった場合には、本契約を終了し、又は契約内容を変更することがあります。

なお、この場合において、受託事業者はこれを了承するものとし、当館に故意又は重大な過失がある場合を除き、これに伴う営業上の損失、逸失利益、設備投資費用その他一切の補償又は損害賠償を請求することはできません。

② 営業開始日及び開業準備

営業開始日は、令和９年６月中旬以降を目途とします。

営業開始までの店舗改装中の期間の具体的なスケジュールや詳細は当館と協議の上対応してください。

③　販売品目及び売上金の取扱

ア　受託者が販売するメニュー及び価格について、当館の承認を得てください。

イ　日々の売上金は、受託者の責任において管理してください。

ウ　当館に対して、日々の売上額及び月ごとの総売上額を所定の様式にて、翌月５営業日までに報告してください。

④　管理手数料等

毎月の固定額に加え、毎月の売上高に以下の各店舗の割合を乗じて得た額（１円未満は切り捨て）とします。

ア　Ｂ１階レストラン

毎月の固定額２５０，０００円に加え、毎月の売上高に８％の割合を乗じて得た額（１円未満は切り捨て）とします。本金額が最低保証金２５０，０００円（消費税別）に満たない場合は、この最低保証金をお支払いください。

イ　２階カフェ

毎月の固定額１００，０００円に加え、毎月の売上高に８％の割合を乗じて得た額（１円未満は切り捨て）とします。本金額が最低保証金１００，０００円（消費税別）に満たない場合は、この最低保証金をお支払いください。

ア・イともに、上記の歩合は最低限の基準であり、これを超えた歩合の提案も可とします。提案に際しては、金額（管理手数料率）とその収支等の考え方をお示しください。

⑤　納付時期及び方法

月締めの営業に係る管理手数料に消費税相当額を加えた金額を、翌月末日（末日が土・日・祝休日の場合は翌営業日）までに当館の指定する口座に振り込むこととします。

⑥　営業保証金

契約締結後、当館が指定する期間内に、次の金額を営業保証金として預託してください。（営業保証金は契約期間終了の際に無利息で返金します。）

ア　Ｂ１階レストラン　　金　３，０００，０００円

イ　２階カフェ　　金　１，２００，０００円

⑦　譲渡、再委託及び担保権設定等の禁止

受託者は、本契約に基づく一切の権利を譲渡・再委託その他担保の用に供することができません。

⑧　衛生管理

受託者は、本物件内（バックヤード、従業員用トイレ等も含む）及びその周囲を常に清潔に保ち、飲食物、お客様及び従業員の安全と衛生の確保に万全を期すとともに、委託業務の遂行上必要とされる従業員の健康診断、衛生検査等を適切に実施して、その結果を当館に報告してください。

⑨　法令遵守

受託者は、消防法・建築基準法、その他施設使用に係る法令遵守を徹底してください。

また、関係法令および社会規範を遵守し、適切な管理に努めるものとします。

なお、利用者または施設関係者との間で重大なトラブルが発生した場合は、速やかに当館へ報告するものとします。

⑩　施設・設備改修等の負担区分

ア　建物の躯体に係わる施設等の改善が必要な場合は当館が行います。

イ　館所有の什器備品については協議の上無償で貸与しますが、修繕や更新に必要な費用は原則受託者の負担とします。また、その他営業に必要な什器については、受託者で設置してください。

ウ　内装の改修等が必要な場合は、当館の承認を事前に取り、受託者の負担において行ってください。

⑪　光熱水費等の負担区分

受託者の使用する光熱水費、清掃費（グリストラップ、グリスフィルター、ごみ置場及び使用する全ての部屋の清掃を含む）、汚泥処理費、廃棄物処理費、殺虫殺鼠剤、消耗品費、軽微な修繕費、通信費回線使用料等については受託者の負担とします。光熱水費は、当館が指定する方法により期限までに納付してください。

⑫　準備期間

営業開始日の前日までを営業準備期間とします。なお、準備期間中の管理手数料、光熱水費は不要ですが清掃は行なってください。具体的な準備期間については、当館と協議してください。

なお、準備期間中に契約を破棄する場合は、違約金（営業保証金相当額等）が発生する可能性がありますので、ご注意ください。

⑬　その他

ア　過去３年間の営業販売に関し、所管行政庁から食品衛生法又は食品製造等取締条例の規定に基づき、営業許可の取消し、営業禁止又は営業の停止の行政処分を受けた者は応募できません。

イ　受託者は、自らの名義と責任をもって委託業務遂行上の一切の取引を行ってください。

ウ　当館は、受託者の業務に関して第三者との間に生じる債権債務については一切責任を負いません。

エ　暴力団、暴力団員その他反社会的勢力に該当する者は応募資格を有しません。

オ　次の各号に該当するときには、契約を解除、又は変更することがあります。

・天変地異等により営業場所が使用不能になったとき
・受託者が契約条件に違反したとき
・受託者が応募者の資格に違反しているとき
・東京都歴史文化財団が東京都から指定管理者としての指定を取り消される等の場合

カ　契約満了のときは、満了日までに受託者の負担で本物件を原状回復して当館に引き渡してください。ただし、本契約の満了前に契約を解除する場合は、解除を希望する６ヶ月前に書面にて申し出たうえで、解除の日から２週間以内に、受託者の負担で本物件を原状回復して当館に引き渡してください。

キ　本契約または個別契約に関連して知り得た当館の営業上、技術上その他一切の秘密を、本契約の有効期間中はもちろん、その終了後においても第三者に漏洩してはなりません。

ク　委託業務により取得した個人情報を関係法令に基づき適切に管理し、業務終了後は当館の指示に従い適切に処理するものとします。

ケ　受託者は、環境負荷の低減及び持続可能な社会の実現に向けた取組を推進し、食品ロスの削減、廃棄物の分別及び減量化、省エネルギーの推進並びに環境に配慮した資材・備品の使用等により、環境に配慮した店舗運営に努めるものとします。

５　スケジュール（現地見学会参加届・応募届の提出）について

（１）現地見学会の実施

現地見学会を令和８年１２月７日（月）に行います。※時間等は、後日連絡

応募者は、令和８年１２月１日（火）１７時までに、現地見学会参加届を提出してください。※現地見学会参加届（所定書式）は、ホームページ上からダウンロ

ードすること。

（2）質問の受付及び回答

①　質問の受付期間

質問は、現地説明会開催日より令和８年１２月１０日(木)正午までに、Ｅメールで受け付けます。なお、受付締切以降の問合せは一切できません。

②　様式

質問項目は、項目ごとに簡潔明瞭に記述してください。

③　回答

すべての質問事項は、応募者全員に令和８年１２月１７日(木)までにＥメールで送付します。

（3）企画提案時提出書類・提出方法

応募者は、郵送または持参により令和９年１月７日(木)１７時まで(郵送必着)に、応募届（所定様式。ホームページ上からダウンロード）と次の書類を提出してください。※持参の場合、事前連絡が必要。

① 法人登記簿謄本
② 納税証明書（事業税及び法人税につき直近３事業年度分）
③ 貸借対照表及び損益計算書（直近３事業年度分）
④ 法人の概要及び特徴
⑤ 経歴書
⑥ 営業所一覧表
⑦ 企画書（形式自由。但し、下記項目は必ず記載のこと。）８部（うち７部は社名等を抹消してください。）

ア　経営理念と実績

※実績例：直近５年間程度、運営形態（受託等）美術館・博物館、公共施設等での受託

イ　コンセプトとセールスポイント

・店舗運営、事業展開の基本方針、考え方及びセールスポイント
・館のブランドイメージとの整合性、展示・イベントとの連携提案
・環境への配慮及び持続可能な取組の具体策
・レストラン及びカフェの両店舗を一括して応募する場合は、両店舗を一体的に捉えた全体の運営戦略及びその中における各店舗の役割、いずれか一方の店舗のみを応募する場合は、応募する店舗の運営戦略
・利用者の対象（ターゲット層）
・サービス品質の維持・向上策、利用者満足度向上策
・メニュー（使用食材など具体的に説明のこと）及び価格表
・店舗の集客促進策及び来館者流入の拡大策
・他のレストラン、カフェとの差異
・広報戦略

・苦情及び要望への対応方針
・営業時間等基本的な運営事項
・運営方法・運営体制（キャッシュレス・DX 対応、オペレーション、人員配置・人材確保・教育体制）

ウ　館事業や地域との連携、協力
・館の事業や地域と関連した店舗運営の基本方針
・館の事業運営等への協力体制（企画展等）

エ　外国人来館者や障害者への対応や対応可能な言語の提案

オ　事故、災害、食中毒、感染症、設備故障、不審者対応等、緊急事態時の危機管理体制及び対応方針、事業継続が困難となった場合の対応方針

カ　基本収支計画（売上、集客計画及び経費内訳、来客者数の想定及び利用率の算定根拠・売上高の積算根拠等）と管理手数料率

キ　その他の自由提案

（４）受託予定者の選考

①　書類審査の実施

提出書類により審査を実施し合否を通知します。

なお、応募者から提出された書類は、審査結果にかかわらず、返却しません。提出書類については、本目的以外には使用しません。

②　プレゼンテーション及び審査等

ア　プレゼンテーションの通知

書類審査の合格者に対してプレゼンテーションの日時を通知します。

※令和９年１月下旬（予定）

イ　委託予定者の決定及び審査結果の通知

委託予定者の決定は、令和９年２月初旬（予定）です。審査結果は、文書で通知します。

なお、審査内容についての問合せには一切応じられません。

（５）全体のスケジュール（予定）

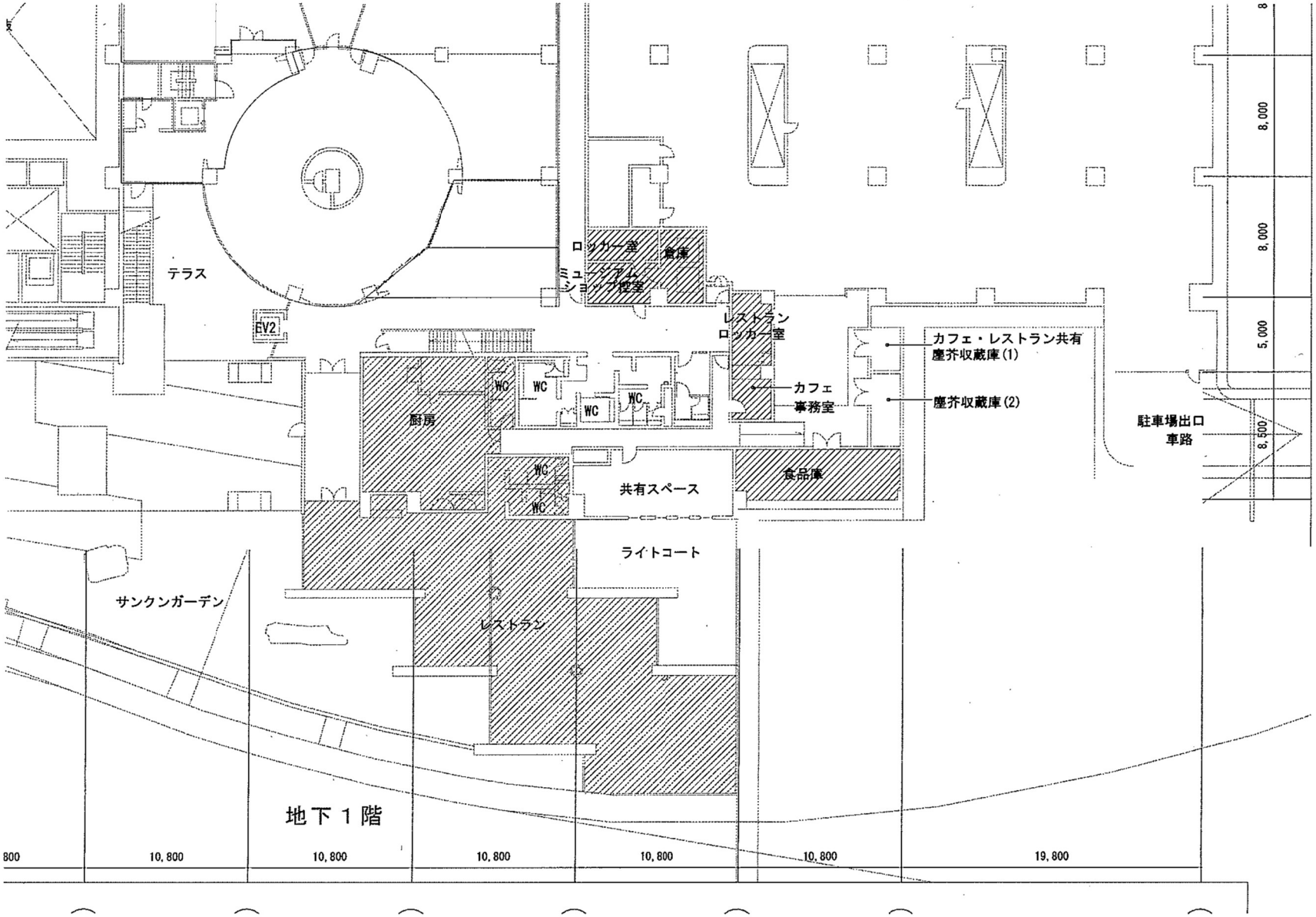
令和８年１１月１８日(水)	募集要項配布（東京都現代美術館ＨＰ）
令和８年１２月　１日(火)１７時	現地見学会参加届提出期限
令和８年１２月　７日(月)	現地見学会
令和８年１２月１０日(木)正　午	質問受付締切
令和８年１２月１７日(木)	質問回答送付
令和９年　１月　７日(木)１７時	企画書提出期限
令和９年　１月下旬	プレゼンテーション・選定委員会
令和９年　２月初旬	委託者決定・通知・契約締結
令和９年　５月３１日(月)	契約開始日
令和９年　６月中旬以降	営業開始日

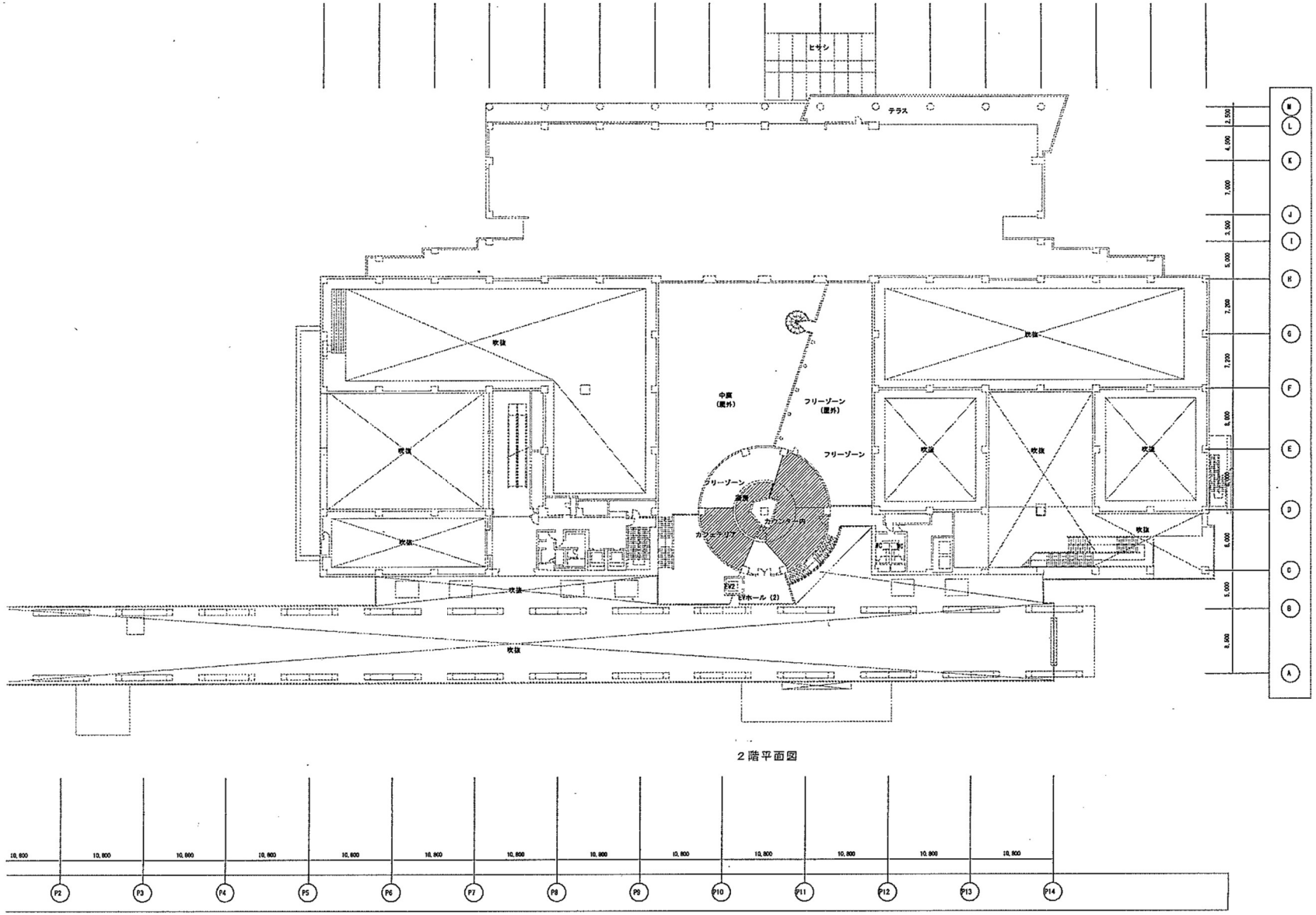
※ ５月３１日の契約開始日以降、内装工事、備品等の搬入、スタッフ研修その他の開店準備を行い、準備が整い次第、営業を開始してください。なお、６月中旬からの企画展の開幕（予定）を一つの目安として、可能な限り早期に営業を開始することが望ましいものとします。

※ スケジュールは、東京都現代美術館のスケジュールにより変更することがあります。あらかじめご了承ください。

問合せ・書類提出先

東京都現代美術館　管理課管理係　（担当　長尾、西川）
住所〒１３５－００２２　東京都江東区三好４－１－１
電話０３（５２４５）４１１１ ※受付時間１０：００～１７：００
Ｅ-mail koubo2026@mot-art.jp


テラス
EV2
ロッカー室
倉庫
ミュージアムショップ控室
レストランロッカー室
カフェ・レストラン共有塵芥収蔵庫(1)
カフェ事務室
塵芥収蔵庫(2)
駐車場出口車路
WC
WC
WC
WC
WC
WC
厨房
共有スペース
食品庫
ライトコート
サンクンガーデン
レストラン
地下１階
800
10,800
10,800
10,800
10,800
10,800
19,800
8,000
8,000
5,000
8,500


ヒサシ
テラス
吹抜
中庭
(屋外)
フリーゾーン
(屋外)
フリーゾーン
フリーゾーン
厨房
カウンター
カフェテリア
WC
WC
吹抜
吹抜
吹抜

地下1階　レストラン店舗・貸与物品一覧表

No	品名	数	寸法（mm）			備考
			間口	奥行	高さ	
1	基本内装（床、壁、天井）	1式				床フローリング
2	基本照明（ﾎｰﾙ、厨房　他）	1式				全灯LEDに交換済み
3	客席（テーブル、椅子）	－	800	800	720	60～80人
4	冷凍庫（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	1500	800	1950	
5	冷蔵庫（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	1500	800	1950	
6	冷蔵庫（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	1500	800	1950	
7	シンク付台	1	1500	600	850	
8	ガステーブル	1	1200	750	850	
9	シェルフ（ベンチ4段）	1	760	610	1830	
10	冷蔵庫（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	1200	800	1950	
11	冷凍庫（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	900	800	1950	
12	コンビオーブン（ｹｱｺﾝﾄﾛｰﾙ）	1	847	776	782	ｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ
13	ブラストチラー＆フリーザー	1	1200	850	850	
14	冷蔵コールドベース	1	1200	720	585	
15	卓上ﾊﾞﾘｵｸｯｷﾝｸﾞｾﾝﾀｰ	1	962	801	372	
16	台下戸棚	1	1800	900	850/565	
17	電子レンジ	1	422	476	337	
18	ガスサラマンダー	1	900	395	430	フジマック製
19	台下戸棚	1	1500	800	850	
20	ガステーブル	1	1200	750	850	
21	吊戸棚W／上棚	1	1800	550	800	
22	二槽シンクシンク	1	1500	750	850	
23	ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｾｽ）	1	1800	600	850	
24	台	1	1500	600	850	
25	台下戸棚	1	575	600	850	
26	卓上ｶｯﾀｰミキサー	1	1220	600	850	
27	ｶﾞｽ瞬間湯沸器	1	375	290	630	
28	計量洗米装置	1	1200	660	850	
29	ｶﾞｽ炊飯器	1	1200	660	850	

No	品名	数	寸法（mm）			備考
			間口	奥行	高さ	
30	炊飯カート	1	1000	660	850	
31	ｶﾞｽ瞬間湯沸器	1	1000	660	850	
32	ｸﾘｰﾝﾃｰﾌﾞﾙ	1	1500	750	850	使用品のためキズ等有り
33	ﾄﾞｱﾀｲﾌﾟ洗浄機	1	670	750	1435	バーコーナー用
34	ｿｲﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ	1	1600	1500	850	バーコーナー用
35	ラックシェルフ	1	1500	550	1段	バーコーナー用
36	ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｾｽ）	1	1500	750/900	850	バーコーナー用
37	スープウォーマー	1	462	395	351	バーコーナー用
38	ﾃﾞｨｯｼｭｳｫｰﾏｰﾃｰﾌﾞﾙ	1	1500	900	850	
39	ｺｰﾙﾄﾞｼｮｰｹｰｽ	1	1500	550	640	
40	ﾗｲｽｳｫｰﾏｰ	1	1000	660	850	
41	ｺﾝﾍﾞｱﾄｰｽﾀｰ	1	370	450	403	使用品のためキズ等有り
42	吊戸棚W／上棚	1	1500	550	800	バーコーナー用
43	ｱｲｽﾒｰｶｰ	1	700	670	1560	バーコーナー用
44	一槽シンク	1	600	600	850	バーコーナー用
45	吊戸棚	1	1200	350	620	バーコーナー用
46	ﾃﾞｶﾝﾀｺｰﾋｰﾌﾞﾙｰﾜｰ	1	203	449	480	バーコーナー用
47	IHコンロ	1	304	345	54	
48	ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	1200	600	850	
49	冷凍ｽﾄｯｶｰ	1	531	338	865	
50	台下戸棚	1	900	500	850	
51	冷蔵ショーケース	1	1030	558	1785	
52	吊戸棚	1	1200	350	620	
53	上棚	1	1200	500	1段	
54	戸棚	1	1500	750	1800	
55	庫内ラック	1	1821	613	1892	
56	シェルフ（ベンチ4段）	1	1820	460	1830	
57	ﾊﾞﾘｵﾓｰﾋﾞﾙ	1	418	540	677	
58	シェルフ（ベンチ4段）	1	760	610	1830	

2階　カフェ店舗・貸与物品一覧表

No	品名	数	寸法（mm）			備考
			間口	奥行	高さ	
1	基本内装（床、壁、天井）	1式				
2	基本照明（ﾎｰﾙ、厨房　他）	1式				全灯LEDに交換済み
3	客席（テーブル、椅子）	－	750	750	720	40～50人
4	シェルフ	1	1070	360	1830	
5	冷凍庫	1	760	805	1950	
6	冷蔵庫	1	760	805	1950	
7	脇台	1	変形	600	800	
8	一槽シンク	1	600	600	800	
9	台	1	変形	500	800	
10	ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）	1	1500	(450)/500	800	
11	IHテーブル	1	900	600	800	
12	オーブントースター	1				既製品
13	台	1	変形	500	800	
14	パイプ棚	1	900	300	1段	
15	電子レンジ	1	422	475	337	
16	台下戸棚	1	1100	600	800	
17	冷凍ストッカー	1	706	338	865	
18	台	1	変形	500	800	
19	吊戸棚	1	1200	350	620	
20	ポストミックスディペンサー					
21	水切り2層シンク	1	1500	600	800	
22	冷凍ショーケース	1	510	558	1770	
23	アイスメーカー	1	630	525	800	
24	電気瞬間湯沸器		500	141	551	
25	タオルウォーマー		450	275	800	
26	シンク付サービステーブル		1200	600	800	
27	デカンタコーヒーブルーワー		203	449	480	
28	カップウォーマー		445	418	329	
29	ｺｰﾙﾄﾞﾃｰﾌﾞﾙ（ｾﾝﾀｰﾋﾟﾗｰﾚｽ）		1500	600	800	
30	吊戸棚	2	1500	350		
31	ビザオーブン	2	560	585	425	
32	脇台	2	変形	500	800	