

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

客室でお楽しみいただけるお食事のサービスです。
ご注文頂いた料理を客室の冷蔵庫にお届けいたします。
お好きな時間に簡単に仕上げて出来立てをお楽しみください。

We offer our brand new service in your room. We will bring meals in the refrigerator in your room.
Enjoy the freshly prepared meals anytime with a little bit of finishing touch.



- 【場 所】 客室
【料 金】 料金は次ページ以降をご確認ください。
【時 間】 16:00から19:00の間にお届けします。
お好きなタイミングでお召し上がりください。
【ご予約】 フロント#1番にて承ります。
当日17:00までのご予約をお願いいたします。
- 【Place】 Guest room
【Price】 Please check price on the next page.
【Hours】 Delivery will be done between 4:00 pm - 7:00 pm.
【Reservation】 Please dial [#1] to make a reservation.
Reservation is available until 17:00 pm on the day.

* 米トレーサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。

* 食材は予告なく変更される場合がございます。

* 当日12:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、食事料金100%のキャンセル料を頂戴いたします。

* Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.

* Ingredients are subject to change without notice.

* In case of cancellation after 12:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

バラエティ豊かなメニューの中から、前菜からデザートまでを揃えたおすすめメニューです。
We picked recommended menu up from the appetizer to desert. Enjoy the combination.

セットメニュー Set Menu

和食（沖縄料理） ¥16,940（2名様分）

3種の貝の泡盛蒸し
ラフテー煮卵添え
3種のまぜまぜお造り
ぼろぼろじゅーしー（沖縄風ぞうすい）
ジーマーミ豆腐
島らっきょう浅漬け
もずく酢
グルクンの南蛮漬け シークワーサー風味
ジェラート（濃厚バナラ 島豆腐）
（調理時間の目安：10分～20分）



洋食 ¥16,940（2名様分）

旬魚のカルパッチョ タオルミーナ風
ローストビーフのインサラータ仕立て
彩り野菜の煮込みハンバーグ
旬魚のフイヤベース仕立て
ジェラート（完熟パイナップル アップルマンゴー）
（調理時間の目安：10分～20分）



しゃぶしゃぶ ¥20,570（2名様分）

和牛と豚のしゃぶしゃぶ
3種のまぜまぜお造り
島らっきょうの浅漬け
グルクンの南蛮漬け シークワーサー風味
ジェラート（島バナナ 塩ちんすこう）
（調理時間の目安：15分）



- *米トレサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- *食材は予告なく変更される場合がございます。
- *当日12:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、食事料金100%のキャンセル料を頂戴いたします。
- *IHを使用して温めてからお召し上がりください。

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

バラエティ豊かなメニューの中から、前菜からデザートまでを揃えたおすすめメニューです。
We picked recommended menu up from the appetizer to dessert. Enjoy the combination.

セットメニュー Set Menu

Japanese Style (Okinawan dishes) ¥16,940 (For 2 people)

Steamed 3 kinds of Shellfish with Awamori
Rafute Stewed Pork with Boiled Egg
Mixed 3 kinds of *Sashimi*
Okinawa style Rice Porridge
Jimami Peanut Tofu
Island Pickled Shallot
Mozuku Seaweed Salad with Vinegar
Double-lined Fucilier with Nanban Sauce and Shekwasha Flavor
Gelato (Vanilla, Tofu)
(Approximate time for cooking : 10mins~20mins)



Western Style ¥16,940 (For 2 people)

Taormina style Carpaccio of Seasonal Fish
Roast Beef Insalata
Stewed Hamburg Steak with Colorful Vegetables
Seasonal Fish Bouillabaisse
Gelato (Painapple, Mango)
(Approximate time for cooking : 10mins~20mins)



Wagyu Beef and Pork *Shabu-shabu* Style ¥20,570 (For 2 people)

Wagyu Beef and Pork *Shabu-shabu* Hot Pot
Mixed 3 kinds of *Sashimi*
Island Pickled Shallot
Double-lined Fucilier with Nanban Sauce and Shekwasha Flavor
Gelato (Banana, *Tinsuko*)
(Approximate time for cooking : 15mins)



- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * In case of cancellation after 12:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.
- * Please use IH Cooking Heater to heat it up.

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

前菜 Appetizers

島スタイルの野菜サラダ Island style Salad	¥1,820
ミニモッツァレラのカプレーゼ Mini Mozzarella Caprese	¥1,820
生ハムとサラミの取り合わせ Ham and Salamis	¥2,180
旬魚のカルパッチョ タオルミーナ風 Taormina style Carpaccio of Seasonal Fish	¥2,540
ローストビーフのインサラータ仕立て Roast Beef Insalata	¥3,030

沖縄料理 Okinawan Dishes

ジーマーミ豆腐 Jimami Peanut Tofu	¥970
島らっきょう 浅漬け Island Pickled Shallot	¥970
もずく酢 Mozuku Seaweed Salad with Vinegar	¥970
グルクンの南蛮漬け シークワーサー風味 Double-lined Fucilier with Nanban Sauce and Shekwasha Flavor	¥1,210
3種のまぜまぜお造り Mixed 3 Kinds of Sashimi	¥3,030
3種の貝の泡盛蒸し	 (5分) ¥3,390
Steamed 3 Kinds of Shellfish with Awamori	
ラフテー 煮卵添え	 (5分) ¥3,390
Rafute Stewed Pork with Boiled Egg	
ぼろぼろじゅーしー(沖縄風ぞうすい)	 (10分) ¥2,420
Okinawa style Rice Porridge	
煮込みソーキそば	 (10分) ¥2,180
Soki Soba Noodle with Pork Ribs	
ゆし豆腐そば	 (10分) ¥2,180
Yushi Tofu Soba	
黒糖和牛うどんすき	 (10分) ¥3,630
Udon Noodle with Wagyu Beef	



IH調理器を使用するメニュー
menus using Induction Hob



オーブンレンジを使用するメニュー
menus using Microwave oven

() 内は調理時間の目安
() is approximate time for cooking





- *米トレサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- *食材は予告なく変更される場合がございます。
- *IH調理器およびオーブンレンジは、「使用上のご注意」をよく読んでからご使用ください。
- *当日12:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、食事料金100%のキャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * In case of cancellation after 12:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

鍋料理









Hot Pot Dishes

豚のしゃぶしゃぶ Pork <i>Shabu-shabu</i> Hot Pot	 (15分) ¥19,360 2名様分
和牛のしゃぶしゃぶ Wagyu Beef <i>Shabu-shabu</i> Hot Pot	 (15分) ¥24,200 2名様分
海鮮しゃぶしゃぶ Seafood <i>Shabu-shabu</i> Hot Pot	 (15分) ¥29,040 2名様分
湯葉と彩り野菜のジーマーミ鍋 Peanut Pot with <i>Tofu</i> Skin and Colorful Vegetables	 (10分) ¥7,200 1名様分

* しゃぶしゃぶ料理には沖縄そばをお付けします。
* *Shabu-shabu* Hot Pot dishes come with noodles.

洋食

Western Dishes

旬魚のブイヤベース仕立て (パン付き) Seasonal Fish Bouillabaisse with Breads	 (10分) ¥7,260
彩り野菜蒸し ミネストローネ風 (パン付き) Steamed Colorful Vegetables with Breads	 (15分) ¥3,390
彩り野菜の煮込みハンバーグ Stewed Hamburg Steak with Colorful Vegetables	 (15分) ¥3,390
スペアリブのトロピカル煮込み Tropical Stewed Spareribs	 (15分) ¥3,390
牛肉のインボルティーニ トマトソース Beef Involtini in Tomato Sause	 (30分) ¥4,240
シーフードグラタン Seafood Gratin	 (30分) ¥2,180
ハンバーグスパイスカレー (ライス付き) Spicy Curry with Hamburg Steak with Rice	 (15分) ¥2,420
ごはん Rice	 (3分) ¥610
パン Bread	¥610



IH調理器を使用するメニュー
menus using Induction Hob



オーブンレンジを使用するメニュー
menus using Microwave oven

() 内は調理時間の目安
() is approximate time for cooking




- * 米トレサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- * 食材は予告なく変更される場合がございます。
- * IH調理器およびオーブンレンジは、「使用上のご注意」をよく読んでからご使用ください。
- * 当日12:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、食事料金100%のキャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * In case of cancellation after 12:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

中華料理

Chinese Dishes

中華冷菜3種取り合わせ（よだれ鶏・クラゲの和え物・中華ハム）	¥2,180
3 kinds of Chinese Appetizers (Drooling Chicken, Jellyfish Salad, Chinese Cold Ham)	
マーボー豆腐	 (10分) ¥1,460
Mapo Tofu	
3種の点心セイロ蒸し（チャーシュー肉まん・えび蒸し餃子・肉シューマイ）	 (15分) ¥1,820
3 Kinds of Steamed Dim Sum (Twice Cooked Pork Dumplings, Shrimp Dumplings, Meat Shumais)	
ラフテーおこわの蓮の葉ちまき	 (15分) ¥1,940
Steamed Rafute Stewed Pork with Rice Ball	

お子様メニュー

Kid's Menu

お子様うどんセット	 (3分) ¥1,820
Kid's Udon Noodle Set	
お子様カレーセット	 (3分) ¥1,820
Kid's Curry & Rice Set	
* サラダ、フルーツ、ゼリーをお付けします。	
* It comes with Salad, Fruits, and Jelly.	

デザート

Deserts

黒糖プリン	¥970
Brown Sugar Pudding	
マンゴープリン	¥970
Mango Pudding	
ジェラート	各¥610
(パイナップル アップルマンゴー バニラ 島バナナ 島豆腐 塩ちんすこう)	
Gelato	
(Pineapple Mango Vanilla Banana Tofu Tinsuko)	



IH調理器を使用するメニュー
menus using Induction Hob



オーブンレンジを使用するメニュー
menus using Microwave oven

() 内は調理時間の目安
() is approximate time for cooking

- * 米トレサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- * 食材は予告なく変更される場合がございます。
- * IH調理器およびオーブンレンジは、「使用上のご注意」をよく読んでからご使用ください。
- * 当日12:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、食事料金100%のキャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * In case of cancellation after 12:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.

インルームダイニング ワインリスト In-Room Dining Wine List

お部屋でお楽しみいただけるワインをご用意しております。
ご利用の際は、フロント#1番にて承ります。

We have a wine list available for you to enjoy in your room.
Please contact us at front desk #1 for availability.

スパークリングワイン Sparkling wine

インヴィーヴォ ソーヴィニヨンブラン Invivo Sauvignon Blanc	ニュージーランド New Zealand	¥6,050
シャンパーニュ ブリュット カルトドール Champagne Brut Carte d'Or	フランス France	¥10,890

白ワイン White wine

ブラックコテージ ピノグリ Brack cottage Pinot Gris	ニュージーランド New Zealand	¥6,300
ラ ジガ アルネイス La Giga Arneis	イタリア Italy	¥7,510
メロイ ソーヴィニヨンブラン Meroi Sauvignon Blanc	イタリア Italy	¥9,200
シャブリ ボワッソヌーズ Chablis Boissonneuse	フランス France	¥14,520

赤ワイン Red wine

ベルスイート フラッパート Belisito Frappato	イタリア Italy	¥7,510
ネッビオーロ ダルバ Nebbiolo D'Alba	イタリア Italy	¥7,510
エステート ピノ ノワール Estate Pinot Noir	ニュージーランド New Zealand	¥14,520
ミッレ エ ウナ ノッテ Mille e una notte	イタリア Italy	¥24,200

* 入荷状況によりリストは予告なく変更される場合がございます。

* Offered wines are subject to change without notice.

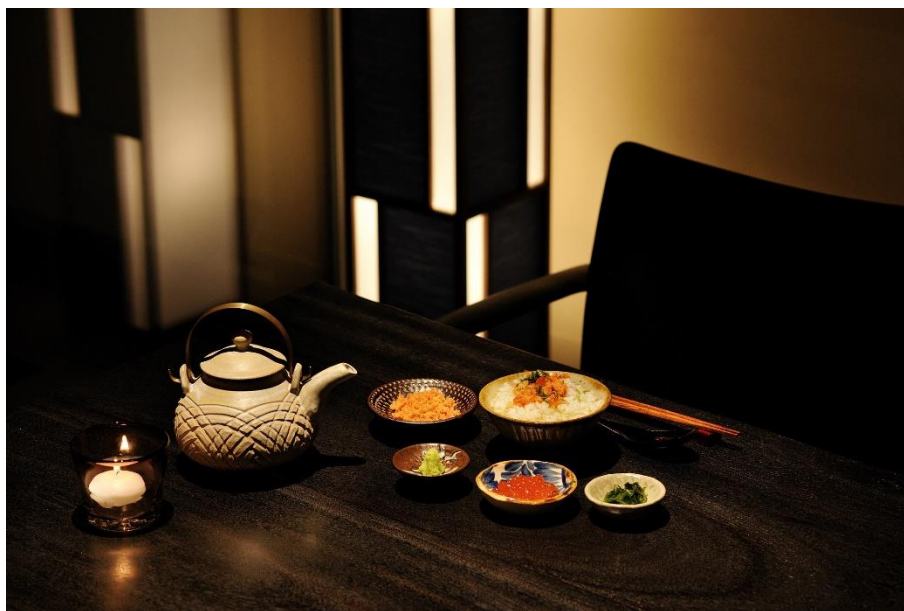
インルームダイニング ナイトメニュー In-Room Dining Night Time Menu

21:00から7:00までご利用いただけるメニューです。

ご予約はフロント#1番にて承ります。

The menu is available from 9:00 p.m. to 7:00 a.m.

Please dial[#1] to make a reservation.



牛丼	¥2,520
Beef Bowl	
野菜カレー	¥2,520
Vegetable Curry	
肉うどん	¥1,920
Udon with Beef	
軟骨ソーキそば	¥1,920
Soki Soba Noodle with Pork Ribs	
ジュージーおにぎり	¥960
Okinawan cooked rice Onigiri	
おつまみセット	¥2,160
Cheese, Salami, and Nuts Platter	

* 混雑時はお時間をいただく場合がございます。

* 米トレサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。

* 食材は予告なく変更される場合がございます。

* It may take time to prepare dishes when it is crowded.

* Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.

* Ingredients are subject to change without notice.

オーブンレンジ 使用上のご注意

オーブンレンジはギャザリングサービス専用でございます。
お客様の安全のため、以下をよくお読みいただきからご使用ください。

- ・ 高圧部に触らないでください。
吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れたり、自分で分解、修理、改造しないでください。

【電源プラグやコードについて】

- ・ 電源プラグやコードは、乱暴に扱わないでください。
傷付けたり、変形させたりせず、ゆるんだコンセント、傷んだ電源プラグやコードは使用しないでください。
- ・ 定格15A以上、交流100Vの専用コンセントを単独でご使用ください。
- ・ 電源プラグは、根元まで確実に差し込んでください。
- ・ お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなってください。
- ・ 濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
- ・ 抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜いてください。

【加熱時について】

- ・ 卵（ゆで卵、うずらの卵含む）など、膜や殻付きのものはレンジ加熱しないでください。
加熱時、卵は必ず溶きほぐし、膜（いかなど）や殻付き（栗など）のものは、切れ目や割れ目を入れてください。
- ・ 加熱のしすぎになり、破裂するため、ビン、密封容器の栓やフタをはずしてください。
- ・ ベビーフードやミルク、介護食をあたためるときは、加熱後かき混ぜてから温度を確認してください。
- ・ 突然沸騰、発煙、発火、やけどの恐れがあるため、食品、飲み物を加熱しすぎないでください。
加熱しすぎたときは、そのまま1~2分程度、庫内で冷ましてから取り出してください。
- ・ 突然沸騰のおそれのある食品（飲み物、カレー、シチュー、煮物、汁物、油脂分の多いバターや生クリームなど）は、自動あたためで加熱しないでください。
- ・ 発煙、発火のおそれのある食品（少量のもの、水分の少ないもの、パン、油がついたもの、
高温になりやすいものは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。
- ・ 熱に弱いものやスプレー缶を近づけないでください。
- ・ 子どもだけで使用しないでください。
- ・ 使用中や使用後しばらくは、高温部分に触れないでください。
- ・ ラップをはずすときは、やけどにご注意ください。
- ・ 調理後の庫内やドアに水をかけないでください。
- ・ 庫内やドアに油、食品カス、煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしないでください。
- ・ 庫内の食品が燃え出したときは、ドアを開けず、「とりけし」を押し、フロント#1番にご連絡ください。

【加熱前について】

- ・ 金属類やアルミホイルなどを使用して、レンジ加熱しないでください。
- ・ 鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま、加熱しないでください。
- ・ 缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替えてください。
- ・ 加熱に合った容器をご使用ください。
- ・ 調理以外に使わず、食品なしの状態でもレンジ加熱したり、庫内を収納庫として使用しないでください。

【ドアについて】

- ・ 庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使用しないでください。
- ・ ドアやハンドルに無理な力を加えず、4kg以上のものをのせないでください。

* その他、異常時や故障時はただちに使用を中止し、フロント#1番にご連絡ください。
(SHARP オーブンレンジ RE-F18A)

Safety Precautions - Electric Oven

Room electric oven must be used only for gathering dining service.

For your safety, please read the following points carefully before using.

- Do not touch high-voltage parts.
 - * Do not insert metal objects such as pins or wires or foreign objects into the air intake / exhaust port or hole, and do not disassemble, repair, or modify it yourself.

【Power Plug and Cord】

- Do not handle the power plug or cord roughly.
 - * Do not use loose outlets, damaged power plugs or cords, and do not damage or deform them either.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
- Use a specified outlet with a rating of 15A or more and a 100V AC alone.
- Please ensure that the power plug is fully inserted.
- Before cleaning, be sure to disconnect the power plug from the outlet and cool it down.
- When unplugging, be sure to hold the plug and not only the cord.

【About Heating】

- Eggs (including boiled eggs and quail eggs) , which have membranes and shells, should not be microwaved.
 - * When heating, please be sure to dissolve the eggs, and make cuts or fissures for those with membranes (such as squid) and shells (such as chestnuts) .
- To avoid overheating and rupture, please remove stoppers and lids of bottles or sealed containers.
- When warming baby food, milk, or care food, please stir after heating and then check the temperature.
- Do not overheat food or drink, as there is a risk of sudden boiling, smoking, ignition and burns.
If it is overheated, let it cool in the refrigerator for about 1 to 2 minutes before removing it.
- Do not heat foods that may suddenly boil (drinks, curries, stews, boiled foods, soups, oily butters and creams) with automatic warming.
- For foods that may emit smoke or fire (small portion foods, low-water foods, bread, oily foods, and foods that are likely to become hot) , set the time manually and watch them while heating.
- Do not heat anything using metal or aluminum foil.
- Do not heat anything with a freshness-retaining agent (deoxidizer) is in it.
- When heating, please transfer canned, bottled, bagged, retort foods, and foods in vacuum packs.
- Use a suitable dish for heating.
- Please do not use it except for cooking. Do not heat the electric oven without food or use the inside as a storage.
- Keep away from heat-sensitive items and spray cans.
- Do not let children use it alone.
- Please refrain from touching the heated areas during and after use.
- Be careful of burns when removing the wrap.
- After cooking, do not pour water inside or in the electric oven door.
- Do not leave or heat oil, food waste or broth inside the cabinet or door.
- If the food in the electric oven starts to burn, never open the door, press "Cancel", and dial [# 1] .

【About the Door】

- Do not hit the inside or the door with an object, or do not use the product with an object between the door.
- Do not apply excessive force to the door or handle, and do not put on anything more than 4 kg.

* In addition, when an irregularity or a failure happens, please stop using the equipment and dial [# 1] immediately.
(SHARP Electric Oven RE-F18A)

IH調理器 使用上のご注意

IH調理器はギャザリングサービス専用でございます。
お客様の安全のため、以下をよくお読みいただきからご使用ください。

【プラグやコードの取り扱いについて】

- ・定格15A、交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。
- ・電源プラグは、根元まで確実に差し込んでください。
- ・傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。
- ・コード、プラグは傷めないでください。
- ・器具用プラグ先端にピンやゴミを付着させないでください。
- ・乳幼児に器具用プラグをなめさせないでください。
- ・専用の電源コード以外を使用したり、電源コードを他の機器に転用したりしないでください。
- ・濡れた手で、プラグの抜き差しはしないでください。
- ・抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜いてください。
- ・使用時以外はコンセントから抜いてください。

【使用時について】

- ・そばを離れないでください。
- ・揚げ物は、800g未満の油で調理しないでください。
- ・揚げ物は、「揚げ物」コースで調理し、「IH」コースで調理しないでください。
- ・油煙が多く出たらすぐに電源プラグを抜いてください。
- ・揚げ物をする際は、油の飛び散りに注意し、他の機器で予め加熱した油を使用しないでください。
- ・調理中はやけど防止のため、顔を近づけないでください。
- ・液体を加熱する際は、加熱する前にかき混ぜてください。
- ・使用中や使用後しばらくは、高温部分に触れないでください。
- ・ギャザリングサービスでご用意する調理器具以外のものをプレートの上に置かないでください。
- ・プレートに強い衝撃（上に乗ったり、物を落としたりするなど）を加えないでください。

【その他の注意事項】

- ・取扱いに不慣れな方だけで使用したり、乳幼児に触れさせたりしないでください。
- ・本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。
- ・吸排気口や隙間に、ピンや針金など金属製のものを入れないでください。
- ・分解、修理、改造をしないでください。
- ・水のかかるところや火気の近くで使用しないでください。
- ・空焼きしたり、加熱しすぎたりしないでください。
- ・鍋等の調理器具が滑り落ちるようなことはしないでください。
- ・鍋の下に何も敷かないでください。
- ・調理以外に使用しないでください。
- ・医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため医師とよくご相談ください。
- ・使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけないでください。
IH調理器の上や、プレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使用しないでください。
- ・周囲の可燃物からは十分に離し、火気に近づけないようにしてお使いください。
- ・吸排気口をふさがないでください。

* その他、異常時や故障時はただちに使用を中止し、フロント#1番にご連絡ください。
(Panasonic IHデイリーホットプレート KZ-CX1, Panasonic 卓上IHヒーター KZ-PH34-K)

Safety Precautions - Induction Hob

Room Induction Hob must be used only for gathering dining service.

For your safety, please read the following points carefully before using.

【Handling of Plugs and Cords】

- Use an outlet with a rating of 15A, and a 100V AC alone.
- Please ensure that the power plug is fully inserted.
- Do not use damaged plugs or loose outlets.
- Do not damage the plug and cord.
- Do not attach pins or dust to the tip of the plug.
- Do not let infants lick the plug.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
- Do not use any power cord other than the specified power cord, and do not use the power cord on other equipments.
- When unplugging, be sure to hold the plug and not only the cord.
- Unplug from outlet when not in use.

【When using it】

- Please do not leave it alone.
- Do not cook fried foods with less than 800g of oil.
- Fried food should be cooked in the “Fried” course and not in the “IH” course.
- Unplug the power plug as soon as a smoke comes out.
- When frying, be careful of oil splashing and do not use oil preheated by other equipment.
- Keep your face away during cooking to prevent burns.
- When heating liquid, stir before heating.
- Please refrain from touching the heated areas during and after use.
- Do not place anything on the Induction Hob other than the cooking utensils provided by the gathering dining service.
- Do not subject the equipment to strong impacts (such as riding on it or dropping objects) .

【Other Notes】

- If you are unfamiliar with it, do not use this product alone, and do not let the infants touch it.
- Do not immerse or splash in water the body of the product.
- Do not insert metal objects, such as pins and wires, into the air intake / exhaust ports and gaps.
- Do not disassemble, repair, or modify it yourself.
- Do not use near water or fire.
- Do not overheats or use it empty.
- Do not place the equipment on an unstable place that cause cooking utensils to slide down.
- Do not put anything under the hot pot.
- Do not use for anything other than cooking.
- If you use a medical pacemaker, etc., please consult your doctor carefully just in case.
- The lines of magnetic force appear during use, so keep objects that are susceptible to magnetism away.
Do not use another induction heating cooking equipment on the top.
- Keep it away enough from combustible materials and keep away from fire.
- Do not block the intake and exhaust ports.

* In addition, when an irregularity or a failure happens, please stop using the equipment and dial [# 1] immediately.
(Panasonic Induction Hob KZ-CX1, Panasonic Induction Hob KZ-PH34-K)