

012

刺身特選

Special Selection Sashimi Plate

刺身

kigura
Japanese Tableware

甘い辛いなどの六つの味の調和と、
調理の際の心構えである三徳。
それを基本としながらも季節や、
もてなす相手を考えて作ることが
心のこもった料理の基本ではないでしょうか。



15-307-300 信楽黒巻角皿 2,350円 15-308-300 信楽黒巻角千代口 800円

陶

12-101-050 3,700円
三島花紋向付(中) (15×4) 1001210105
12-102-050 1,380円
三島花紋千代口 (8.4×2.5) 1001210205

強化

12-103-740 3,570円
ピンク白吹刺身鉢 (16×5.8) 502020174
12-104-740 1,310円
ピンク白吹千代口 (8.3×3.7) 502020274



12-201-340 2,050円
パール吹菊型5.5皿 (16.5×4) 502320734
12-202-340 1,220円
パール吹千代口 (6.6×2.8) 502320834



12-203-510 3,200円
紫吹一珍ラスターかまくら型刺身鉢 (15.5×15.2×9.9) 901010351
12-204-510 950円
ラスター丸千代口 (6.3×3.3) 901010451

刺身
向付
中鉢
小鉢
小付
珍味
前菜皿
付出皿
焼物皿
天皿
香水
蓋物
落碗
土蔵皿
松花堂
小皿
和皿
多用皿
多用鉢
盛込鉢
盛込皿
酒器
フリー
カップ
そば用品
パスタ皿
めん皿
井
多用井
茶漬碗
飯碗
土蔵
ポット
急須
湯呑
茶
カスター
卓上小鍋
箸置
レンゲ
スプーン
灰皿