

Catalogue No.

20495-4



格式高い日本料理として育まれてきた
会席料理は日本のおもてなし文化の
伝道師としての役割も担い外国人の方々にも
楽しんでいただける演出が大切です。
上品なブラックカラーを取り入れた
セットアップならおしゃれな和ダイニングの
ような雰囲気にもマッチしそう。

Kaiseki-ryori (banquet cuisine) that has been
nurtured as prestigious Japanese cuisine plays
the role as missionary of Japanese "omotenashi
(hospitality)" culture, and it is important for
visitors, including our visitors from abroad,
to enjoy this feeling. An arrangement that
incorporates a stylish black will match the
atmosphere of modern Japanese-style dining.

- | | |
|---|--|
| 01 246203 冷酒ぐらす
79812-058 1,200円
→ P.798 | 06 金結晶三角平鉢
05437-468 1,100円
→ P.54 |
| 02 十草茶漬
43501-148 4,400円
→ P.435 | 07 信楽マス型切立珍味
13946-438 380円
→ P.139 |
| 03 織部線紋楕円皿
33501-518 3,000円
→ P.335 | 08 金結晶木目変型6寸角皿
06311-178 3,000円
→ P.63 |
| 04 渋黄アメ釉スクエア向付
07901-178 3,800円
→ P.79 | 09 ガラス荒波(スキ)豆珍味
14051-278 1,300円
→ P.140 |
| 05 ビードロ灰釉瀧鏑梅型
高台小鉢(大)
11519-558 2,050円
→ P.115 | 10 白マット
長角高台付皿
27802-468 2,500円
→ P.278 |

商品サイト

