

Catalogue No.

20495-5

セレクトのテーマは『凛とした和のおもてなし』。
さまざまな形や大きさ、高さの器を
組み合わせれば和の料理人の技を
目から愉しむことができるはず。
丁寧な職人仕事の積み重ねから生まれる
すし会席の格式の高さと
見た目のうつくしさを引き立てます。

The theme of the selection is "dignified
Japanese-style hospitality." A combination of
tableware of different shapes, sizes and heights
allows customers to enjoy the techniques of the
chefs of Japanese cuisine visually. This series
complements high-class sushi kaiseki and its
attractive appearance with that created by a
succession of masterful sushi chefs.

01 錆かいらぎ両口鉢
06906-518 | 2,400円
→ P.69

02 一献盃ミニ ワングリ型
37557-238 | 950円
→ P.375

03 一献盃ミニ つぼみ型
37558-238 | 950円
→ P.375

04 一献盃ミニ ラッパ型
37559-238 | 950円
→ P.375

05 利き酒台 白木
37555-238 | 2,200円
→ P.375

06 黒陶半月皿
06601-308 | 5,300円
→ P.66

07 新梅皮木マット
18.5深鉢(シリコン付)
06405-298 | 2,900円
→ P.64

08 枯山水40cm
細平長角皿
20406-408 | 5,200円
→ P.204

09 黒窯変櫛目
長角皿(信楽焼)
30102-668 | 3,500円
→ P.301

10 240G54
フルートシャンパン
79616-058 | 1,580円
→ P.796

11 黄瀬戸一口碗
18010-578 | 1,150円
→ P.180

商品サイト



Japanese Cuisine Collection

すし会席 Sushi kaiseki

