

Catalogue No.

20496-11

-MIYABIKAI DO "Italian" Coming soon!-

05

イタリアン
料理屋を
オープン
したい!

お店のキャラを決める名脇役。

彩り豊かなイタリアンには料理との相乗効果でテーブルが明るくなるような食器が最適。角皿なども想像以上にマッチします。

- 01 672-8-31G 5,000円 モデラート大 イエロー 25.2×25.1×3cm
- 02 672-1-31G 1,870円 モデラート小 粉引 15.6×15.4×2.9cm
- 03 672-3-31G 2,100円 モデラート小 レッド 15.6×15.4×2.9cm
- 04 672-2-31G 2,100円 モデラート小 イエロー 15.6×15.4×2.9cm

- 05 765-56-1G 2,500円 黒エスカルゴ 16×2.7cm
- 06 758-13-2G 2,800円 耐熱 フライパン Mオレンジ 26.5×19.8×6cm
- 07 758-20-35G 1,900円 ロウソク専用 ブラック 小 (磁器)ソースウォーマー 9×7.3cm
- 08 758-19-35G 1,000円 耐熱ブラックリム付 10cmボウル 10.2×2.8cm 100cc
- 09 672-10-31G 2,070円 粉引正角皿 中 17.2×16.7×2.2cm

イタリアン
料理屋
約40席
の場合

40席ほどのイタリア料理をオープンする場合、どれぐらいの食器が必要？

例えば...

パスタ皿A	20枚	スープカップ	40個	デザート皿	40個	グラス	50個
パスタ皿B	20枚	ボール(小)	40個	コーヒーカップ	20個	グラス(大)	50個
パスタ皿C	20枚	ボール(中)	40個	ティーカップ	20個	グラタン皿	20個
前菜皿	40枚	メイン用皿	40個	受皿	40個	ピザ皿	20個
サラダボール	20個						

他に必要となりそうな食器...「ソースウォーマー」「タバス」など...