

Catalogue No.

20496-12

06

-MIYABIKAI DO "yakimiku & yakitori" (coming soon!)

**Yakiniku
焼肉屋を
オープン
したい!**

**本日
開店**

01
306-7-45G
4,500円
布目黒備前大皿
30×22×4.5cm

02
463-26-41G
1,150円
いぶし黒三品皿
27.3×9.1×2.5cm

03
241-74-34G
330円
民芸4.0皿
13.5×2.8cm

シックな食器で
グレードアップ。

客単価のわりに必要な食器が少ない焼肉店。高級な食器をそろえることで他店との差別化を図るのがオススメです。落ち着いた色合いの器なら肉の色がより引き立ち、さらにおいしく見えます。

**Yakitori
焼鳥屋を
オープン
したい!**

**本日
開店**

長角皿に並ぶ小宇宙。

強い色合いの料理が多い焼鳥は黒系の食器との相性がぴったり。重厚な佇まいは食材を問いません。カップや小皿には淡い色のものを選び、トータルコーディネートをしましょう。

01
414-17-33G
920円
マツ赤桜フリーカップ
10入 9×8cm 約350cc

02
94-30-77G
1,000円
赤袖金彩刷毛目満
ゆり型小付
8.5×4.8cm

03
94-33-71G
1,100円
三色丸紋小付
10.2×9.1×3.3cm

04
117-38-48G
250円
黒丸珍珠(小)
7×3cm

05
185-1-35G
4,200円
いぶし黒まな板皿
30.5×12.5×1.7cm