

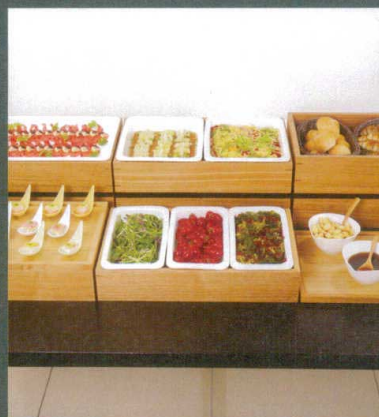
11

Buffet Style

ビュッフェ

ビュッフェは時代と共に常に変化してきました。
今の時代ならではのビュッフェのスタイルがあります。

お値打ち価格から高級なスタイルまで、ビュッフェも多様化してきました。料理を盛り付ける器、取り分ける小皿や小物まで、総合的にビュッフェを演出する重要性が、高まっています。お客様に感動を与えられる、装飾や、盛り付けの工夫は、非日常の空間を提供します。



COLUMN



変化するビュッフェ

ホテルの朝食の代名詞といえばビュッフェといえるのではないのでしょうか?たくさんのお料理の中から自分好みの料理をセレクトできるのはとても楽しい時間です。最近ではその盛り付けにも趣向が凝らされており、小さな器に盛り付けられた料理や、自分で調理をするスタイル、はたまたライブキッチンで料理人さんがその場で料理をして提供するスタイルもあります。ビュッフェは好きなものを好きなだけ食べられるまさに夢のような食事時間といえます。