

日本の食文化。



5



6

日本の料理は「出汁」に代表される繊細な旨味と、四季を通じて大きく移り変わる季節感、そして飽くことのない食への探究心が生んだ世界に誇るべき文化遺産です。日本に旅する多くの外国人が旅の目的として上げる日本の食文化は、世界中の人々を虜にして離しません。その魅力を支える一つの大きなポイントは盛り付けの美しさにあります。様々な素材を巧みに活かした器は、その盛り付けに全く新しい魅力を与えています。



MENU

1 Wooden Coffee Drip Stand

木製珈琲ドリップスタンド

竹かごのドリッパーと、木製ドリップスタンド。ネルドリップフィルターで入れる珈琲は丁寧な時間を演出できます。

2 Hinoki dodecagonal plate

桧・放射歪 12角料理皿

桧を十二角形につなぎ合わせた美しいプレート。ニュートラルなデザインは、和食だけでなく肉料理などにもマッチします。

3 Hinoki finely detailed plate

ひのき細密・プレート 正角・胡麻

プレートのリム部分をレーザーの細密加工で演出した美しい1枚。和柄のデザインながら和にも洋にも、そしてスイーツにも使い方はさまざまです。

4 Hinoki glass

ひのき すりガラス くねくねグラス

木製ながらの特性を活かした線の細いグラス。食前酒の提供にサプライズをプラス出来るうつくしいグラスです。

5 Stainless steel stand

ステンレス高台

ステンレスに槌目模様を施した美しいデザイン。うつわごと冷やせばアイスクリームなどのデザートを提供にぴったりです。

6 Bamboo afternoon tea basket

竹のアフタヌーンティー籠

繊細な職人の技が光る竹製のアフタヌーンティー籠は、テーブル演出に感動と驚きを与える儚さと美しさの融合。