JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20688-15



POINT
香りと音を演出に。
焼き場そのものを
"和の舞台"に。

Style 01

自分で選んだ魚を焼く。新しいビュッフェのスタイル。

木製のネタ箱に並ぶのは、色とりどりの魚の切り身。粕漬けや味噌漬けなど、好みの一品を選び、卓上のミニコンロや七輪で自分好みに焼き上げます。立ちのぼる香りと、焼き色がつくまでの時間さえもごちそうに。選ぶ、焼く、味わう——その一連が記憶に残る、参加型の和ビュッフェです。

タモ・フードBOX アクリル蓋付(スローストップ仕様) 21-029-04(35638) ¥46,000 →P029

いろいろな料理を
体験できるのってしあわせ





Style 02

ライブキッチンで仕上げてくれる世界の食卓

好きな具材を選び、目の前のライブキッチンで仕上げてもらう世界の料理。ビビンバ、ガパオライス、ロコモコなど、多彩な国の味が一堂に会します。日本人には"旅する食体験"を、海外のゲストには"懐かしい故郷の味"を。香りや音も楽しめる、国境を越えたビュッフェのかたちです。

万能鍋器 みやび渋金 21-214-09(21677) 大 ¥9,600 →P214



POINT
湯気と手仕事で
"世界の屋台街"を演出。
物語性ある
見せ場づくりを。

