JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-10

Sushi

Spring

THE TABLEWARE COLLECTION FOR PROFESSIONAL

空間を切り取って春の和を優しく主張。

プレートと盛り鉢の中間のような形状の器は、お店独自の個性をプラスした創作料理向きですが、藍染めの模様が施されることで和の雰囲気になります。縁の部分に影が生まれることで、中央に盛り付けられた料理がよりクローズアップされ、空間の主役であるという印象が明確になるでしょう。盛り付けのポイントは、器の6～7割に空間を残して上品に仕上げたり、芽吹きの山菜や春の食材で季節感を意識すること。淡いグリーンの小鉢を加えることで、若葉のような爽やかさでテーブルに春らしさを添えることができます。







掲載商品 > P014～P015