JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-13





長角皿と丸皿の組み合わせ使い。

冬場も秋と同様に厚みがあり素朴な温もりを感じさせる土ものが好まれる傾向に。ざらっとした質感と落ち着いた色合いで料理を引き立てるのが主流です。器選びのポイントにしたいのが、コントラストを意識した長皿と丸皿の組み合わせ使い。すべてを丸皿にせず、直線の器を交ぜることで、コース全体の流れに引き締まった印象が生まれます。また、中央が高くなるように立体的にぎっしり盛り付けたり、十分な余白を残しながら特別感を演出したりする盛り付けを使い分ければ、一品一品の食材へのこだわりが際立ちます。

1 Sushi

Winter

THE TABLEWARE COLLECTION FOR PROFESSIONAL





掲載商品 > P014~P015