JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-92

サイズ＝縦×横×高さ

割烹の華

向付

向付は元来、茶懐石において折敷の向こう側に
置かれることから名付けられました。
懐石の献立の要となる一品で主に旬の刺身や酢の物が盛り付けられます。
刺身鉢に対し、より季節感や器の景色が意識される
格式あるうつわです。
茶懐石では最初の料理を食べた後は、
取り分け皿としても使われます。





92-1-23K **11,500**円
弥七田黒織部五角大盛鉢
20×19.5×9.2cm



92-2-77K **8,600**円
銀彩葉型8.5寸向付
25×14.5×5cm



92-3-77K **9,160**円
プラチナとちり丸皿(小)
17×4.5cm



92-4-93K **9,000**円
手描き黒しぼり花舟形鉢
28.5×12×6cm



土物
92-5-73K **7,700**円
織部唐草5.0扇面鉢
16.5×15.7×3.5cm



土物
92-6-22K **9,500**円
本織部カクテルプレート
19×5.2cm



土物
92-7-48K **8,800**円
紺釉変形高台鉢
16×14×7cm



土物
92-8-2K **7,800**円
織部鉄仙三ツ足向付
16×16×6cm