

JAPANESE

職人の技が活きる繊細な料理をアートに昇華するひと皿。

引き算の料理と言われる和食。お皿はその繊細で美しい盛りつけを高めるためのキャンパス。

和の素材だけにとらわれず、時には前衛的に、時にはオーソドックスに更なる高みを目指します。



A. 茗荷大葉の素麺 <一縷 4.5浅口なごみ井> / B. 穴子煮水、鮭燻製、花丸胡瓜、夏鴨の醤油煮、粒辛子餡、岩水雲、湯葉、車海老、秋葵の冷やし解掛け
<メテオ 34cmレクタングルプレート(石鈍)/スラント15cm丸ボール(銀鱗)/寂縁 2.8深口切立/フリー10cm富士形ボール(釉彩)> / C. 伊勢海老雲丹味噌焼き <絞 21cm焼物皿>
D. 海鮮ちらし寿司 <宝生 そば猪口/切立葉味皿> / E. お造り五種盛り <一縷 24cmアーチプレート> / F. <寂縁 2.3長湯呑> / G. <玄武 3合土瓶>
H. 愛知県産牛網焼き、焼き夏野菜、あけがらし <藍潤 8.5丸浅口切立皿/森羅 7cm千代口>
I. <金彩 21cm 焼物皿> / J. <銀鱗 4.5浅口なごみ井> / K. <優艶 2.3長湯呑> / L. <絹衣 箸置三角>