



カフェ・トロワグロ

ソリアの得意とするアミューズやデザート美しく演出することができ、様々なシェフの盛り付けを引き立てました。

アペリティフの日

日時：2011年6月2日(木)
場所：六本木ヒルズ アリーナ
主宰：フランス食品振興会

毎年6月の第一木曜に行われている「アペリティフの日」でフランス農事功労章受章のシェフの方々に様々な形でSOLIAの容器を御使いいただきました。また、来場のお客様用の取り皿として、安定感のあるダイヤモンドプレートを御使い頂き、大変好評を頂きました。

今回使用した商品



PS30320 ミニキューノ60cc CG



PS30330 スライドチューブ CG



PS30365 零型スプーン CG



CS50700ミニスプーン クリア



PS30373 ミニサラダボウル BK



PS30353リアルカーブハンドルスプーン BK



PS31130 デイアマンプレート 250x250mm CG

アペリティフの日

今年で8回目を迎える6月第一木曜日に毎年開催されるイベント。フランスでは欠くことのできないドリンク&アミューズ(ひとくちディッシュ)の「アペリティフ」の習慣を広めようと2004年にフランス農水省が決めました。
<http://www.franceshoku.com/aperitif/>



レストラン タテルヨシノ



レストラン パッション



セルリアンタワー東急ホテル



東京ドームホテル

今回ご紹介させていただいたレストラン・ホテル以外でも合わせて14の出展者の方々に御使い頂き、誠に有難うございました。大変豪華なアミューズが色とりどりに並び、来場者の方々も選択に困ってしまうくらいの品揃えでした。



ラ・ロシェル



帝国ホテル



来場者に取り皿として配られたダイヤモンドプレートと手に取ったアミューズ