

手持ちの皿と組み合わせで新鮮さUP

イベント : 立食パーティー(40名程度)

シェフ : 仁保 州博 氏

会場 : Vino Hirata (麻布十番)

2009年12月17日にお店の貸切パーティーでデザート用にソリアを御使いいただきました。

仁保シェフよりコメント:

御料理は大皿で出すスタイルでしたが、そのコントラストにデザートは小分けの小さな容器を使用することで新しい演出ができました。

容器は洗えば何度か使用できると思います。

今回使用した商品



PS32161 ミニキューブ カーブエッジ
58x68x34.5mm クリア



CS50724 ミスプーン
100mm シルバー



マCHEDニア ヨーグルトのエスプーマ添え

Vino Hirata (ヴィノ ヒラタ)

麻布十番にある大人の隠れ家的イタリアン。お店の名前にもあるように豊富なワインとモダンアレンジを加えたイタリア料理が魅力。

東京都港区麻布十番2-13-10エンドービル2F



コメント1

大皿料理との相性もよく、
コントラストが映えました。

コメント2

ソリアのスプーンと容器の
サイズが絶妙のバランス。



コメント 3

大人の隠れ家的場所で常連客
に20年以上愛され続ける名店
です。