



20周年の記念パーティーに

レストラン : リストランテ アルポンテ [東京都中央区日本橋]

シェフ : 原 宏治 氏

お店のオープンから20周年という記念のパーティーに御使いいただきました。

シェフよりコメント:立食パーティーでは事前の準備がしやすく、とても使い勝手が良かったです。

最近のパーティーでは大皿料理よりも個人の分を取り分け易いものが好まれる傾向があるので、そういった演出をするのに役立ちました。

今回使用した商品



PS30362 零型スプーン ホワイト



PS30367 零型スプーン シルバー

AL PONTE (アル ポンテ)

お値打ち感をモットーに、こだわりの料理とサービスをお客様に喜んでいただけるように心がけている老舗のレストラン。

シェフはフランス料理からイタリア料理へ転向し、日本のレストランで修業を積んだ後、再度イタリアへ渡り、イタリアの郷土料理を多く学んでいる。

<http://www.alponte.jp>

Photo1 コメント

ホワイトとシルバーの零型スプーンの2色使い。中に盛られた御料理の色が映え、配色も華やかに演出されています。



Photo2

お隣のシルバートレーにも零型スプーンを使用。こちらはホワイトとシルバー各色を花形に配置し統一感のある演出。



Photo3

1階ダイニング。オープン当時から変わらないアールヌーボー調の落ち着いた雰囲気になっています。



Photo4

2階個室。落ち着いた雰囲気の中で優雅に御食事が楽しめます。