

11 buffet style

ビュッフェ



用美

お値打ち価格から高級なスタイルまで、ビュッフェも多様化してきました。料理を盛り付ける器、取り分ける小皿や小物まで、総合的にビュッフェを演出する重要性が、高まってきています。お客様に感動を与えられる、装飾や、盛り付けの工夫は、非日常の空間を提供します。

扉の色：金茶(きんちゃ)

金色がかかった明るい茶色。山吹色に近い色です。明治30～40年代にかけて令嬢の帯揚げなどの色として流行しました。

扉の柄：子持ち縞(こもちしま)

太い線の横に細い線が並び、親子のように並ぶことでできる縞模様。

前面と側面板に手彫加工を施し、木の風合いを高めました。ビュッフェや物販の陳列に最適なひな壇什器。並列に並べたり、背中合わせに展開することで、空間をより立体的に演出することができます。また、工具なしで簡易組立てができますので、イベントなどでも便利です。

