



POINT

“開ける所作”まで
演出に。
光と影で組子の美を
際立たせる。

日本の美意識を、味わう “日本再発見”ビュッフェ。

和食は、味だけでなく、「美しさ」を食べる文化です。

余白、静けさ、季節感。

日本の食文化には、目に見えない美意識が息づいています。

器のかたち、木目の表情、盛りつけの間。

そのすべてが、料理の味わいを深めていく。

YOUBIの木工品は、日本の素材と技から生まれた“美のフレーム”。

ただ食べるのではなく、感じ、眺め、気づく。

和食とは、五感で発見する文化体験なのです。

Style 01

ビュッフェの選ぶ楽しさを再定義

繊細な組子細工の入れ物に収められた、和の料理を選ぶ特別なビュッフェ。蓋を開けるまで中身が見えない仕掛けが、選ぶ時間そのものを演出に変えます。日本の伝統技術が醸す静かな美しさと、開ける瞬間の高揚感。その体験は、インバウンドの記憶にも深く残る“和のもてなし”として新たな価値を生み出します。

ひのき細密六角膳 特大 麻の葉 21-086-04(28011) ¥28,000 →P086 ひのき六角組子重(中)蓋 21-090-08(28136) 桔梗麻の葉 ¥13,500 ひのき六角組子重(中)蓋 /ワーロン付 21-090-09(28137) 七宝亀甲 ¥18,900 / 21-090-10(28138) 曲げ麻の葉 ¥18,900 / ひのき六角組子重(中)身 21-090-12(28140) ¥9,500 →P090