



デザートビュッフェで豪華な演出

レストラン : メゾン ポール・ボキューズ(東京都・代官山)
シェフ : 桑畑 豊 氏

披露宴のデザートビュッフェで様々なSOLIAアイテムを使用し、豪華な演出をしていただきました。それぞれの器に美しく盛り付けられたデザートの数々に会場内の一同が魅了されました。



メゾン ポール・ボキューズ

日本におけるポール・ボキューズ総本店。

三ツ星46年から受け継がれるフランス料理の正統。

<http://www.paulbocuse.jp/maison/>

PS30320ミニキューブ60mlCG PS32302ペタルプレートWH PS32209ディスクケーキプレートWR PS32203ディスク ケーキプレートBK

あれもこれも手に取りたくなるデザートビュッフェ。
シェフの素晴らしい作品を更にSOLIAの容器が盛り立てます。



5. PS30303 プレート75x75mmBK
PS32140 リーフプレートCG
6. PS32203 ケーキプレートBK
7. SC00001 グランドコン12個用スタンド ドラム
PS32450 グランドコン150ml
GC18180 カクテルグラス70ml
8. お皿へ盛り合わせ例1
9. お皿へ盛り合わせ例2

1. SC00007 キューブディスプレイ
SF00001 スクエア60ml
2. PS30343 スタープレートBK
PS32207 ケーキプレートPK
3. BU30103 ミニグラスBK
SC00004 スクエア ディスプレイ
PS32400 プチコン30ml
4. SC00003 3組セットスタンド
PL20200 フルイド300x300CL
GC18130 ホテカグラス180ml

