



独創的な形状でかつてない演出を

# PHASE

フェイズ

## 自然派イタリアン

LA SORA SEED

FOOD RELATION RESTAURANT



# 料理を彩る -かたち-

自然から生まれた形状を活かした《PHASE フェイズ》シリーズ。M.STYLE でゼロから作り上げた唯一無二の独創的なデザインで、他にはない演出を可能にします。

動きのある一場面を切り取ったようなデザインは、料理に物語性を与え食体験を豊かにします。

PHASE series

## フォール

ぴんと張った布に、一点重力をかけたかのような緊張感のあるデザイン。料理としての見せ場をつくりやすく、インパクトのある一皿に仕上がります。



## くぼみを活かした盛付け

シェフの遊び心で様々な表現が可能です。料理のおいしさはもちろん、想像力広がるうつわを活かして「おいしい」からその先の食体験をお客様へ。

## 自然な色合いの全4色

マットホワイト・シャイン・青白磁・鉄黒  
様々なシチュエーションにもマッチする上品な色展開。





## 盛付けをより自由に

PHASE series

### クレマ

やわらかなクリームを塗ったような、自然の表情をそのまま切り取ったデザイン。個性的でありながら料理の邪魔をしない上品なプレートは、食材・料理と調和します。



### リアルな表情

思わず目を奪われるデザイン。ソースに見立ててメインディッシュ皿に、クリームに見立ててデザート皿として使っても。

### 細部へのこだわり

クリームの繊細な陰影が入るプレート面はシンプルながら料理に奥行きを与えます。

## フラットな面をキャンバスに

勾配のないフラットプレートは自由な発想で演出が可能です。グラフィカルに料理を配することで見た目にも美味しい一皿に。



# PHASE

フェイズ

磁器 : PORCELAIN / Made in Japan  
[洗○] [電○] [オ×] [直×]

## FALL

フォール

MATT WHITE  
マット



PH2811 (MW)  
Plate  
プレート 28cm  
φ282×H37mm  
¥15,000 (1)

SHINE WHITE  
シャイン



PH2811 (WH)  
Plate  
プレート 28cm  
φ282×H37mm  
¥12,000 (1)

BLUE-WHITE  
青白磁



PH2811 (LB)  
Plate  
プレート 28cm  
φ282×H37mm  
¥12,000 (1)

BLACK  
鉄黒



PH2811 (MB)  
Plate  
プレート 28cm  
φ282×H37mm  
¥12,000 (1)





## CREMA

クレマ

### MATT WHITE

マット



PH2801 (MW)  
Flat plate  
フラットプレート 28cm  
φ283×H18mm  
¥8,000 (4)

### SHINE WHITE

シャイン



PH2801 (WH)  
Flat plate  
フラットプレート 28cm  
φ283×H18mm  
¥5,000 (4)

### BLUE-WHITE

青白磁



PH2801 (LB)  
Flat plate  
フラットプレート 28cm  
φ283×H18mm  
¥5,000 (4)

### BLACK

鉄黒



PH2801 (MB)  
Flat plate  
フラットプレート 28cm  
φ283×H18mm  
¥5,000 (4)

## Collaboration M.STYLE プロジェクト

M.STYLEの Transcending All Borders  
(ボーダーを越えて)というコンセプトを軸にレ  
ストラン・料理人とM.STYLEオリジナル商品  
とのコラボレーションを実現し、料理人によっ  
て引き出されるうつわの可能性と料理との関  
係性を紐解くプロジェクト。プロジェクトスト  
ーリーをInstagram・facebook・M.STYLE  
公式HPより配信中  
QRコードからぜひご覧ください。



Instagram



facebook



公式HP  
mtsco.co.jp/



コラボレーション協力

### ラ・ソラシド フードリレーションレストラン LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT

ご予約・お問い合わせ

〒131-0045 東京都墨田区押上 1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ 31F  
TEL 03-5809-7284

※最新の営業情報は店舗にお問い合わせください。



奥田征行シェフ(プロデュース)

1969年、山形県鶴岡市生まれ。地元高校を卒業後、上京しイタリア料理・フランス料理・フランス菓子を修業。帰郷後に2つの店で料理長を務めた後、2000年に「アル・ケッチャーノ」(山形県鶴岡市)をオープン。山形県庄内支庁「食の都庄内」親善大使に任命される。その他「テラ・マドレ 2006」の世界の料理人1000人に選出、農林水産省料理マスターズブロンズ賞、スイスダボス会議の料理責任監修を務めるなど日本国内のみならず、世界を舞台に山形県・庄内地方や全国の食材を広めるべく、多忙の日々を送っている。



鈴木洋一シェフ

1972年生まれ。北海道出身。1990年ホテルアルファ・サッポロにてキャリアをスタート。その後、東京に修行場を移し、奥田政行氏と出会う。フランスでの修行を経て帰国後、オテル・ドゥ・ミクニ本店等にて勤務。いくつかのレストランにて料理長を勤めた後に、2011年にアル・ケッチャーノグループに入社。現在は、東京スカイツリータウン・ソラマチ内のレストランLASORA SEED food relation restaurantにて料理長を務める。



ミヤザキ食器株式会社

本社 / ショールーム  
瑞浪営業所

〒110-0005 東京都台東区上野 7-2-7 SAビル  
〒509-6121 岐阜県瑞浪市寺河戸町 891-1  
<http://www.mtsco.co.jp/>

tel:03-3844-1014 fax:03-3842-0570  
tel:0572-44-8711 fax:0572-44-8729