

ボーンチャイナのパイオニアとして

洋食器の歴史は18世紀に英国でボーンチャイナがはじめてつくられた頃に遡ります。

同時期に始まった産業革命は、大規模な交通網が整備されたことによる観光業の進展や富裕層の増大を生じさせ、 ホテルにおいてはより一層洗練されたホスピタリティが求められるようになりました。

フランス料理を中心とした西洋料理の発展とともに、美しく耐久性に優れたボーンチャイナはホスピタリティの向上に欠かせないものとして重宝されるようになり、現在でも多くのラグジュアリーホテルで使われています。 NARUMIは日本で初めてボーンチャイナの量産化に成功し、創業当初から日本の食文化の向上に貢献してきました。柔らかな色合いと手触り、そして軽く、耐久性に優れたNARUMIの食器はホテルの上質な食体験の実現に貢献します。

As a Pioneer in Bone China

The history of Western tableware can be traced back to the 18th century when bone china was first made in England. The Industrial Revolution, which started around the same time, urged hotels to pursue a higher level of hospitality as the wealthy population increased and the tourism flourished owing to the development of large-scale transportation networks.

With the development of French and other Western cuisines, bone china became known for its beauty and durability in the hospitality industry and it plays an indispensable role in many luxury hotels today.

NARUMI was the first in Japan to successfully mass produce bone china, and has contributed to the development of Japanese food culture since its foundation. The secret of NARUMI Bone China lies in the warm creamy white color, smooth surface and high durability due to its dense crystal structure.

We are always committed to being part of high quality dining experiences in hotels across the globe.

BREAKFAST BUFFET

LUNCH COURSE

DINNER A LA CARTE

SUPPER ENTERTAINMENT

ALL-DAY-DINING VARIETY

LIVE KITCHEN INTERNATIONAL

LOUNGE GLOBAL

BAR LOCAL

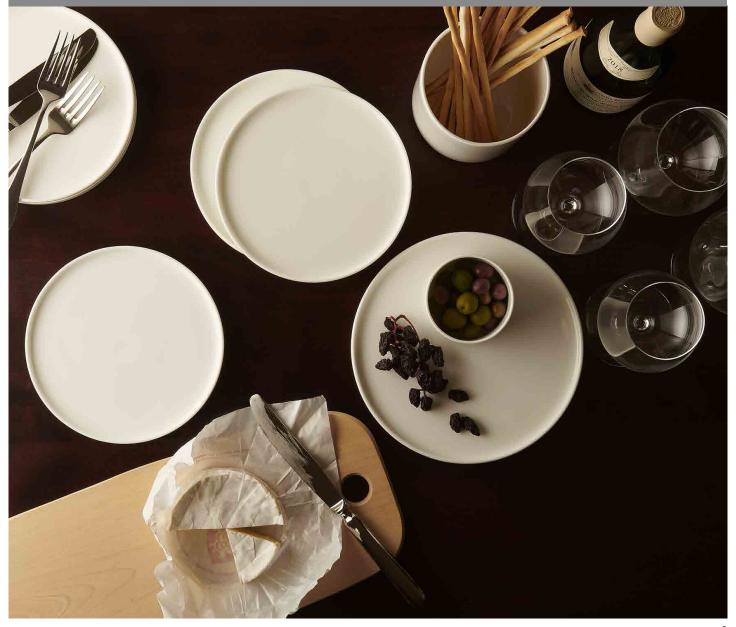


TABLE SERVICE





Aria <747>





50763-5333 **27cmディナー皿** D272mm/H16mm



50763-5334 **23cmミートⅢ** D233mm/H15mm



50763-5335 **21cmデザート皿** D214mm/H12mm



50763-5336 **16cmパン皿** D164mm/H12mm



50763-5473 **29cmパスタ皿** D288mm/H53mm



50763-5338 **14cmボウル** D141mm/H58mm



50763-5944 **12cmボウル** D122mm/H50mm



☆50763-2809 110cmスタッキングボウル D101mm/H53mm/310cc



50763-2807 スタッキングコーヒーカップ L106mm/885mm/H57mm/200cc 50763-5587 スタッキングコーヒーソーサー D158mm/H19mm



☆50763-4578 クリーマー L L160mm/\$75mm/H78mm/340cc

$Meteor_{\text{interpolation}}$





51637-5242 **27cm**エスプリディナー<u>皿</u> D276mm/H21mm



51637-5243 **23cm**エスプリミート皿 D233mm/H20mm



51637-5244 **21cmエスプリデザート皿** D208mm/H15mm



51637-5245 **18cmエ**スプリケーキ皿 D180mm/H15mm



51637-5304 **23cm スープ皿** D233mm/H34mm



☆51574-3554 **16cm**シリアルボウル D165mm/H64mm



☆51574-5313 **14cm フルーツボール** D140mm/H56mm



51637-2687 ティーカップ L127mm/S107mm/H59mm/230cc 51637-5305 兼用ソーサー D166mm/H19mm



51637-2703 コーヒーカップ L113mm/590mm/H65mm/210cc 51637-5305 兼用ソーサー D166mm/H19mm



☆51574-4581 クリーマー L110mm/\$86mm/H68mm/160cc



52194-5242 **27cm**アラカルトプレート D276mm/H21mm



52195-5242 **27cm アラカル**トプレート D276mm/H21mm



52196-5242 **27cm アラカルトプレート** D276mm/H21mm

aeca <711>





★58068-5636 **28cm**クーププレート(アッシュグレイ) D285mm/H26mm



☆58068-5649 **23cm**クーププレート (アッシュグレイ) D233mm/H25mm



☆58068-5638 **21cm**クーププレート(アッシュグレイ) D215mm/H20mm



☆58068-5617 **19cmク**ーププレート(アッシュグレイ) D190mm/H20mm



★58068-5637 **23cmディ**ーププレート (アッシュグレイ) D230mm/H46mm



★58068-3706 **8cm**コンディメントボウル D80mm/H54mm/190cc

nomadd </r>





Plate/Cover



50131-3707 **8cmプレート** D80mm/ H15mm



50131-3709 **12cmプレート** D120mm/ H15mm



50131-3711 **14cmプレート** D140mm/ H15mm



50131-3713 **18cmプレート** D180mm/ H15mm



50131-3716 **21cmプレート** D210mm/ H15mm

Deep Dish



50131-3708 **8cm**ディープディッシュ D80mm/ H25mm



50131-3714 **18cmディー**プディッシュ D180mm/ H40mm



50131-3710 **12cmディープディッシュ** D119mm/ H40mm



50131-3712 **14cm**ディープディッシュ D140mm/H50mm



50131-3715 **18cmマルチボウル** D180mm/ H60mm

Bowl



50131-3706 **8cmコンディメントボウル** D80mm/H54mm/190cc



50131-3704 **12cmボウル** D120mm/ H80mm/ 760cc



50131-3703 **18cmボウル** D180mm/ H100mm/ 2,200cc

Option



50131-9960 **リーフボウル** L115mm/S47mm/H35mm ※18cm マルチボウルに入ります



50131-9959 **クォーターボウル** L113mm/S82mm/H34mm ※18cm マルチボウルに入ります

BUFFET







50131-3702 **28cmラージボウル** D281mm/H86mm/4,600cc



50131-3705 ドレッシングポット D109mm/H142mm/1,090cc



50131-3703 **18cmボウル** D180mm/ H100mm/ 2,200cc



50131-3704 **12cmボウル** D120mm/ H80mm/ 760cc



50131-3706 **8cm**コンディメントボウル D80mm/H54mm/190cc



51326-3572 **25cmボウル** D252mm/H120mm/3,720cc



51326-3578 **22cmボウル** D221mm/H114mm/2,660cc



51326-3552 **17cmフリーボウル** D174mm/H100mm/1,500cc



51326-3566 **14cmフリーボウル** D145mm/H91mm/940cc



51326-35381 **12cmフリーボウル** D117mm/H68mm/470cc



51326-35641 **11cmフリーボウル** D105mm/H70mm/370cc



50827-3532 **46cmビュッフェトレイ** L467mm/S203mm/H82mm



50827-3528 **25cmラージボウル** L254mm/\$196mm/H80mm



50827-3529 **19.5cm**ミディアムボウル L198mm/S152mm/H63mm



50827-3530 **14cmスモールボウル** L146mm/\$112mm/H47mm



50827-5371 **60cmビュッフェプラター** L610mm/S260mm/H30mm



50827-5372 **60cmビ**ュッフェフィッシュプラター L614mm/S197mm/H21mm



50827-5373 **60cmフィッシュトレイ** L614mm/S197mm/H35mm



50827-5382 **51cm**ビュッフェシングルトレイ L523mm/S165mm/H28mm



50827-5381 **46cm**ビュッフェトレイ L455mm/\$198mm/H35mm



50827-5383 **40cm**ビュッフェシングルトレイ L400mm/S174mm/H26mm



50827-5374 **34cmプラター** L348mm/S234mm/H19mm



50763-5342 **38cmプラター** L384mm/S280mm/H18mm



50180-3430 **33cmエスプリトレイ** L339mm/S339mm/H36mm



50180-3598 **22cmエ**スプリトレイ L217mm/S217mm/H28mm



50180-3431 **12cmエスプリトレイ** L123mm/S123mm/H22mm





51972-5917 **27cmプレート** D271mm/H25mm



51972-5918 **24cmプレート** D240mm/H22mm



51972-5919 **20cmプレート** D199mm/H20mm



51972-5920 **17cmプレート** D170mm/H18mm



50131-5658 **27cmスクエア4仕切皿** L267mm/S267mm/H18mm



50131-5729 **23cmスクエア4仕切皿** L225mm/S225mm/H17mm



50131-5659 **18cmスクエア4仕切皿** L180mm/S180mm/H18mm

Common Items



50131-5710 **35cmオブロングトレイ** L350mm/S160mm/H18mm



50131-5709 **28cmオブロングトレイ** L280mm/S140mm/H18mm



50131-5923 **28cmオブロングトレイ(B)** L280mm/S109mm/H16mm



50131-5738 **36cmオブロングトレイ** L360mm/S210mm/H20mm



50763-5532 **31cmプラター** L310mm/S224mm/H16mm



9265-9211 エッグカップ D52mm/H60mm



☆9265-98432 **9.5cm/パタ**ーディッシュカバー D82mm/H60mm ☆9265-98431 **9.5cm/パタ**ーディッシュ D94mm/H30mm



★50180-26562 11cmエスプリカップ(蓋) D113mm/H46mm 50180-26561 11cmエスプリカップ(胴) D110mm/H64mm



50131-99362 スモールマフィンディッシュカバー D82mm/H49mm 50131-99361 スモールマフィンディッシュ D104mm/H18mm



51985-9929 ロックトレイ (M)



51985-9930 ロックトレイ (S) D114mm/S69mm/H24mm



■ **東京オフィス** 〒135-0016 東京都江東区東陽 2 丁目 2-20 < 東陽駅前ビル B1F>

TEL. (03) 6666-8946 < HORECA・法人課>

■ 名古屋オフィス 〒458-8530 名古屋市緑区鳴海町伝治山3番地

TEL. (052) 896-2195<HORECA・法人課> FAX. (052) 896-2298

■ 大阪オフィス 〒542-0081 大阪市中央区南船場4丁目3番2号<ヒューリック心斎橋ビル2F>

TEL. (06) 6258-3311 FAX. (06) 6258-3312