

源自日本總店的 裝潢及有田燒餐具

為了讓客人盡享視覺及味覺上雙重享受，「洋麵屋 五右衛門」所採用的食具亦十分講究。店內使用的所有瓷器餐具是日本著名工藝「有田燒餐具」。餐碟以小手繪上不同獨特及精緻的圖案後，會在有田燒獨特的窯內經過高溫燒制，製成品會透出精美的藏藍色及具有柔滑手感，只有最優質的製成品才有資格加上有田燒的印記。另外，店內裝潢亦完全參照日本總店，所有餐具、煮食用具，甚至連餐桌均專程由日本運送來港，令客人甫步入店內，便猶如置身於日本總店一樣。



ゆであげのスパゲッティ
洋麵屋 五右衛門
Yomenya Goemon