



Destinazione Sol Levante. Il cerimoniale delle feste è scandito dal rito del tè e insolite bollicine, tra effluvi spicy, kit di bambù e piatti *chef-d'oeuvre*



Orient-express

1. Decorativo, il servizio di piatti Fuji ispirato all'artista Hokusai, *Weisssteal*. **2.** Edizione limitata, lo champagne Vintage 2010 firmato Lady Gaga per *Dom Pérignon*. **3.** Peccati di gola, le tavolette di cioccolato fondente e menta e di cioccolato fondente con meno 70 per cento di zuccheri, *Venchi* (5 e 5,60 euro). **4.** Vero boost, il succo di melagrana con zenzero e limone, *Lome Superfruit* (da 2,19 euro). **5.** Indispensabile, il *chasen* di bambù per il tè matcha, *Tenaha* (17 euro). **6.** Rustica, la tazza da tè in ceramica fatta a mano, *Kaneko Kohyo* (36 euro). **7.** Per cotture speciali, il wok d'acciaio con griglia tempura, *Lagostina* (120,50 euro). **8.** Di design, la teiera di ghisa e la tazza in legno di acacia, *Serax* (119 e 14,25 euro). **9.** *Animalier*, il salino e pepino di ceramica a forma di tigre, *Quail Ceramics* (35 euro). **10.** Da collezione, la lattina decorata del panettone con gocce di cioccolato, *Vergani* (25 euro).

© ELLE

