

# 茶懐石料理を楽しむ

～ 茶懐石料理を笑顔で・造って・味わって ～

茶懐石は、亭主が季節の食材でおもてなしをする質素なお料理です。毎回、季節の新鮮な食材を使い、一・二品をいただきながら、日本人の心の安らぎを感じて、「裏千家茶道」の心を楽しんで下さい。



- 講 師：裏千家茶道講師、日本画家 佐々木 彬 文(りんぶん)氏
- 会 場：粋生倶楽部サロン <時 間> 毎回 10:30～12:30
- 参加費：・会員：1回 3,200円 ・会員：3回 9,000円  
・一般：1回 3,700円

裏千家茶道講師、日本画家としてご活躍の講師が茶懐石料理を造り、皆さんにお話と実習を楽しんでいただきます。柔らかな語り口が魅力です。3話の中でお茶事の折の御箸の扱い・御櫃の扱い、碗物の扱い・頂き方の順序等を面白く判り易く入門編としてお話頂きます。



第1回 4月24日(水)	春魚の南蛮漬け 魚の工夫と彩料理を楽しむ。少しならお向こう。沢山なら進肴
第2回 5月22日(水)	ひろうす ひろうす。別名“がんもどき”具は季節季節のお野菜で。椀物の工夫
第3回 6月26日(水)	牛肉のワイン蒸し 現代のお懐石。お懐石も進化します。 お懐石にワイン蒸し。それも牛?! お若い方にもお年寄りにも

【問合せ・申込み先】

いきいきくらぶ  
学校法人 岩谷学園 『粋生倶楽部』  
さーいーよ みなさん  
TEL/FAX 045-314-3730

〒220-0023 横浜市西区平沼1-38-24 岩谷学園1号館 1F

ホームページ：<http://www.ikiiki-club.jp>

検索は⇒横浜 いきいきくらぶ

【受付時間】 火・水・金 10:00～18:00 土 10:00～16:00

◆日・月・木・祝日は休館日です。

<茶懐石料理を楽しむ 申込書> FAX 045-314-3730

氏名			会員・一般
住所			お知り合い
TEL/FAX		受講日	全3回・1回( / )

【個人情報保護法について】 ikiiki CLUB

粋生倶楽部では、皆様からお預かりする個人情報に関して、お申込みの講座運営及びそれに関わるご連絡以外の目的には使用しません。また、個人情報を無断で第三者に提供することはありません。