



掬

musubu

錦秋の京都、そして日本の文化を学ぶ 「Learning Kyoto & Japanese Culture」

「錦秋の京都」をテーマに、「しつらい」「茶道」「お花」を学び、
ハイアットリージェンシー京都での特別ランチを楽しむ1日

2020年10月22日（木）

11:00（受付10:30）

会場：ハイアットリージェンシー京都
※京都市東区三十三間堂廻り644番地2

参加費 お一人様 ￥45,000（税込み）

3講習費・特別メニュー昼食・お土産付

※特別料金での宿泊をご用意しております。

宿泊をご希望される場合は、受付の際にお申し出ください。

※事前のお振込みをお願いいたします。

※新型コロナウイルス感染予防対策を取らせていただいております。

お申込み・お問い合わせ

(株)エデュース

電話：03-3776-3951 FAX:03-3776-0641（平日10:00～17:00）

メール：info@educer.co.jp

申込期限 10月12日（月）先着順

11:00～ オープニング、トークセッション

12:00～ ランチ：総料理長のスペシャルメニューを、お楽しみいただきます。

13:45～「茶道」

数奇と振る舞い

一茶の湯のもてなし、都のしつらい

茶の湯のもてなしは風土と共に育まれるもの。季節の道具や菓子の取り合わせの魅力を、椅子とテーブルの現代の空間を活かし方形でご提案しつつ、古典の魅力を現代にどう生かすか、「数奇」とは何かを軸に学んでいただきます。

※茶菓の接待付き



講師：木村 宗慎
茶人

15:45～「しつらい」

和の基本を学ぶ

—しつらいの意味と決まり事—

和食には長い歴史の中で育まれた様々な決まり事や、ルールがあります。和の食文化や、和の基本とは何かを考えてみたいと思います。しつらいの基本、五節句、器の歴史膳組の事など、お話しさせていただきます。



講師：木村 ふみ
食環境プロデューサー

17:00～「お花」

苔玉を作ろう

—一生花でも使える苔玉—

今人気の「苔玉」。根のある植物を植えるイメージがありますが、食卓にも置ける苔玉の作り方を紹介します。いろんな場面で使える苔玉と一緒に作っていただきます。※「苔玉」はお持ち帰りいただけます。



講師：藤吉 恒雄
フラワーデザイナー



京都東山



ハイアットリージェンシー京都



総料理長 マルコ・トッレ

有名レストラン、ホテルにおいて20年以上のキャリアをもつ実力派でありながら、イタリア人らしい親しみやすい人柄が魅力のシェフ。

「特別な会にふさわしいお料理をご用意して皆様にお会いできることを楽しみにしています。」