



飲んで食べつくす 玉露と 春を感じる桜熟成茶の会

偶数月の4・6・8・10月開講

～漆器の扱い方講座付～

2016年4月9日 (土)

《スケジュール》

受付 15:15
 ご挨拶 15:30
 ご住職のお話 15:30 (本堂)
 講座 15:45～17:30
 ・茶の歴史・お茶の成分効能 (15分)
 ・煎茶の淹れ方 (20分)
 ⇒桜熟成煎茶 (3煎) 和菓子

休憩 (10分)

・玉露の淹れ方 (45分)
 ⇒玉露 (2煎)
 ⇒日本茶カクテル・茶料理

料金 ● ¥3,500- (15名)
 提供 ● 茶菓子・茶料理各1品
 日本茶3種

玉露 (かんばやし)
 桜香付熟成煎茶 (奥村園)
 日本茶カクテル

主催 ● gallery園



日本茶アドバイザー
勝俣ゆき子

gallery園 亭主
 学芸員・漆器普及
 (輪島塗師屋 大崎庄右エ門他)

Mail (予約はメール限定)
gallery.of.en@gmail.com

所属:
 ◎和文化勉強会
和の心(企画・コーディネーター)
 ◎伝統文化ブランディング
 一般社団法人**雅翔**

(プロジェクトディレクター)

コンサルティング・アートディレク
 ション・美術審査員、2016年4月
 から新米日本茶アドバイザー

⇒次回 6月11日(土)予定

※偶数月(4.6.8.10月の
 第2土曜日開講(予定))
 ※画像はイメージ画像です
 ※お支払いは当日おつりな
 いようお願いします
 ※お料理の準備のため4/6
 以降のキャンセル料
 ¥3,500-申し受けます。

《テーマ》日本茶って食べられるんですよ！

『玉露』は飲んだ後、特性ポン酢でいただきます。お茶の料理の可能性も楽しみながら美味しく、健康なお茶をいただきます。お寺の漆器を使用し、漆の扱い方も学びましょう！

会場：**専行寺**

〒162-0053 東京都新宿区原町 3-26 TEL 03-3203-7625

