

# 「春の煎茶会と式庖丁」のご案内

三木半旅館にて「庖勝一條流式庖丁」と「点心（松花堂）」「春の煎茶会」を催します。  
全席椅子席ですのでご安心いただき、お早めにご予約下さい。

式庖丁とは…

手を材料に触れずに庖丁と真箸だけで魚や鳥などを料理する儀式であり、いわば庖丁道の神髄と言われるものです。

「式庖丁」は千年以上の歴史がある儀式で、日本料理中興の祖とされる藤原山陰が九世紀後半に「式」を定め、後に宮中の大礼儀式に際しては必ず行なわれるようになりました。

日 時 2018年3月4日（日）

① 10：30～煎茶会1

② 11：20～式庖丁見学

③ 12：20～昼食

④ 13：30～煎茶会2

会 場 三木半旅館（京都市中京区六角通麩屋町東入ル）

参加費 5,500円（税込）

お問合せ・お申込み（2月20日締め切り）

徳地 TEL：075-463-1622

大塚 TEL：075-752-1182

煎茶道 売茶真流 大塚浄観