

茶料理の発達と変遷

講師 野村美術館館長・谷 晃

本来は茶の湯において会の主催者である亭主が客をもてなす料理として考案された茶料理ですが、時代とともに形式が整えられ確立していきました。

この講座では、茶料理が成立した当時の様子や、料理技術の変化とともに江戸、近代と進むにつれて発展した茶料理のあれこれを茶会記を紐解きながら紹介します。豊かで奥深い「形とふるまい」に触れてみませんか。

【各回テーマ（予定）】

- ◆第1回 5月29日 茶料理の成立
- ◆第2回 6月19日 江戸時代初期茶匠の茶料理
- ◆第3回 7月3日 近代数寄者の茶料理

いずれも 火曜日 14:30～16:00

受講料：各回3,400円、①～③通し10,000円



お申込みは、電話またはfaxで(052-684-5894)ご予約のうえ
下記口座にお振込み下さい。

三菱東京UFJ銀行 栄町支店
普通0160603 口座名義:創企舎ソフィー

会場



IMY (アイエムワイ) ビル会議室
461-0004

愛知県名古屋市東区葵 3-7-14

Tel 052-930-3922

地下鉄東山線「千種」駅①番出口徒歩2分、桜通線
「車道」駅③出口徒歩2分、JR「千種」駅徒歩5分
(メルパルク北隣)

★教室は各回異なる場合がありますので1階の表示版をご確認下さい。

お申し込み・お問い合わせは



創企舎 ソフィ

460-0007 名古屋市中区新栄 2-6-13

Tel/Fax 052-684-5894 (直通 090-8474-6363)

Emai : soukisha-sophy@gd5.so-net.ne.jp

URL : <http://s-sophy.com>

創企舎ソフィ

検索

201805