

2013年5月10日
ホテル日航東京

ひみやかな
～武家の饗応料理研究家 緋宮葉那氏監修～
日本の素晴らしい食文化の奥深さを学んで味わう
ごさん
「武士の食卓 皐月 端午の節句午餐」開催
2013年5月22日(水)

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_1059.html

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、加賀藩前田家に仕えた料理人の末裔であり、武家の饗応(きょうおう)料理研究家 緋宮葉那(ひみやかな)氏をお招きして、2013年5月22日(水)に日本の食文化を学んで味わう「武士の食卓 皐月 端午の節句午餐(ごさん)」を開催いたします。

「武士の食卓 皐月 端午の節句午餐(ごさん)」は、世界から日本食が注目される中で、日本の伝統行事である五節句にちなみ、今回は端午の節句をテーマに、その由来や伝統、食文化について武家の饗応料理研究家 緋宮葉那氏にお話しいただきながら、旬の食材をたっぷりと使用した日本料理をお楽しみいただくディナーイベントです。端午の節句は、現在では「こどもの日」として、ご子息の成長を祝う行事が行われていますが、本来は田植えをする女性達の禊(みそぎ)の儀式でもありました。日本の伝統の中で培われた食材の意味や生き物に接する先人の知恵など、日本の素晴らしい食文化の深さをじっくりとご堪能ください。

<五節句>

中国の唐時代の暦歴で季節の変わり目とされた人日(1月7日)、上巳(3月3日)、端午(5月5日)、七夕(7月7日)重陽(9月9日)のこと。江戸時代には、式日(祝日)と定められていた。現在でも、日本各所で節句ごとに伝統的な行事が行われる。

■「武士の食卓 皐月 端午の節句午餐」

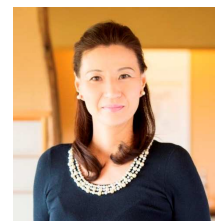
日 時：2013年5月22日(水) 19:00～
内 容：お料理、お飲物
料 金：15,000円 ホテル会員 12,000円
場 所：3F 日本料理「さくら」内 宴会場潮風
※ 料金は、消費税・サービス料込。
ご予約・お問合せ：
日本料理「さくら」 Tel:03-5500-5714



<イメージ画像>

<緋宮葉那(ひみや かな) プロフィール>

武家の饗応料理研究家・管理栄養士。加賀藩前田家に仕えた料理人を先祖に持ち、現代栄養学・日本の食文化・世界の食養を融合させた新しい食のあり方「きれい食21理論」を提唱。日本食に関する情報を発信しているFacebookファンページ「The Samurai Gourmet “武士の食卓”」のファンは100万人を超える。The Samurai Gourmet “武士の食卓” Facebookページ
U R L: <https://www.facebook.com/thesamuraignourmet.jp>



■ホテル日航東京

名 称：ホテル日航東京
代 表 者：総支配人 本中野 真
所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)
客 室 数：453室 (全室バルコニー付)
ア ク セ ス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結

<ホテル日航東京に関する一般の方からののお問合せ/ご掲載用お問合せ>
Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>