

2024年9月3日

各位

株式会社 HIECAL

都会の茶室で茶事を愉しむ『南青山 即今』

9月は重陽の節句、月見の茶懐石 新ランチコースも開始

9月15日16日室礼講座、9月22日菓子を作る会を開催

株式会社 HIECAL(本社:東京都武蔵野市、代表取締役社長:宇田川 真紀雄)は、日本文化の総合芸術と言われる茶道の醍醐味である「茶事」の楽しさを、もっと多くの人に知って頂きたいとの思いから、茶事体験のお店として表参道に『南青山 即今』、落合に『夜咄 Sahan 』を運営しており、日本文化のコンサルティング『烏鷺(うろ)』など幅広く活動しております。

重陽の節句や月見、名残と季節の移ろいを感じる9月、『南青山 即今』では、茶人高橋箒庵が季節らしい料理と評した昭和3年9月の仰木魯堂の料理を中心に、重陽の節句、月見の趣向の茶懐石を即今風に再現しました。9月5日(木)より提供いたしますので、是非ご賞味ください。また、同日より、『南青山 即今』の新ランチコースとして、一汁三菜コース(4,800円)を開始いたします。くつろげる空間の広間で気軽に茶懐石をお楽しみください。

9月のイベントとしては、名古屋の料亭「御懐石志ら玉」主人柴山宗平氏による第六回室礼講座「おもてなしの歳時記 長月 神無月 霜月の室礼とお料理」を、9月15日(日)、16日(月)に『南青山即今』にて開催いたします。また、茶道宗和流十八代の宇田川宗光よりいただいた『栞田菴』の庵号で菓子匠として活躍する野口佳菜絵氏による「菓子を作る会」を、9月22日(日)に武蔵野市『一枝窓』にて開催いたします。

1. 表参道の隠れ家 茶事体験店『南青山 即今』

『南青山 即今』は、茶道宗和流※十八代の宇田川宗光が監修する茶事体験のお店で、蠟燭灯りの小間の茶室で楽しむ茶道の点前、広間でくつろぎながら味わう茶懐石をお愉しみいただけます。また、近代数寄者が亭主の趣向で新しい食材を取り入れて茶事を行ったように、洋食やカクテル、ビーン料理等を取り入れたりすることもできます。茶懐石料理は、東京柿傳の初代総料理長を務めた実父が独立して営む出張茶懐石料理店「いわや」で30年以上修行した二代目岩谷博一が板長として腕を振ります。



小間の茶室 即今(そっこん)



くつろげる空間の広間



即今コースの一例

※茶道宗和流 金森宗和を祖とする茶道の流派。雅な道具を好むことから「姫宗和」とも呼ばれ、宮中にも影響を与えた。

2. 重陽の節句、月見の趣向の茶懐石を即今風に再現

茶人高橋箒庵が季節らしい料理と評した昭和3年9月の仰木魯堂の料理を中心に、重陽の節句、月見の趣向の茶懐石を即今風に再現しました。主菓子の栗羊羹をはじめ、三州味噌仕立ての子芋の汁を月見に見立てるなど趣向を凝らした料理となっており、新ランチの一汁三菜コース(4,800円)でもお気軽にお楽しみいただけます。9月5日(木)から始まる9月の新コースを是非ご賞味ください。

【即今コース お品書き】

香煎	紫蘇
主菓子	栗羊羹
向付	鯛洗イ 黄菊 花穂シソ 酢味噌
飯	佐渡島産 こしいぶき
汁	子芋 枝豆 粉山椒 三州味噌
煮物椀	スッポン玉子豆腐 シイタケ 芽葱 露生姜
焼物	鮎塩焼 蓼酢
洋肴	合鴨ソテー 青獅子唐辛子 赤ワインソース
湯斗	焦飯
香物	鰻山椒煮 胡瓜浅漬 茄子漬
甘味	無花果 リコッタチーズ
カクテル	即今オリジナルカクテル 深雪山

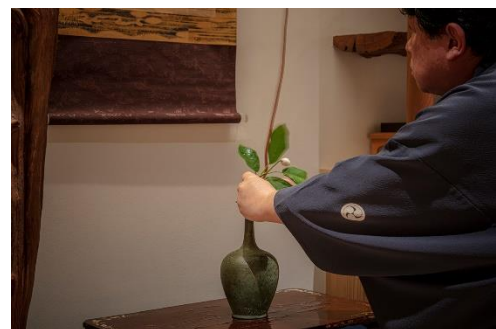
※ご予約はホームページをご確認ください。 URL:<https://www.sokkon.jp/>

3. 茶事イベント開催のお知らせ

茶事の楽しみをもっと多くの人に知っていただきたいの思いから、以下を開催いたします。予約サイトより奮ってご応募ください。

(1) 柴山宗平 室礼講座 第6回「おもてなしの歳時記 長月 神無月 霜月の室礼とお料理」開催

9月15(日)、16(月)の2日間、表参道『南青山 即今』にて、名古屋の料亭「御懐石志ら玉」主人柴山宗平氏による室礼講座「おもてなしの歳時記 長月 神無月 霜月の室礼とお料理」を開催します。同講座は、年間を通して季節の室礼とそれに合わせた料理をお楽しみいただける講座で、今回は、9月、10月、11月の室礼とそれに合わせた料理を解説付きで愉しめる場となります。この機会に、季節の室礼と料理の魅力に触れてみませんか。



御懐石志ら玉

住所 〒462-0809 愛知県名古屋市北区上飯田西町2丁目36

電話 052-981-6868

WEB <https://www.siratama.jp/>

■柴山宗平 室礼講座 第6回「おもてなしの歳時記 長月 神無月 霜月の室礼とお料理」概要

- (1) 開催日時 2024年9月15日(日) ①18時
2024年9月16日(月) ①11時半 ②18時
- (2) 開催場所 「南青山 即今」東京都港区南青山 5-12-4 全菓連ビル B1F
- (3) 参加費 20,000円
- (4) 定員 各会 12名
- (5) 内容 長月 神無月 霜月の室礼解説とお料理

【11時半の部】

- 11:00 開門・受付開始
薄茶(茶室点てだし)
- 11:30 室礼解説
長月 神無月 霜月
- 13:00 お料理
縁高、煮物椀、飯、香物
デザート、番茶
- 14:00 閉会

【18時の部】

- 17:30 開門・受付開始
薄茶(茶室点てだし)
- 18:00 室礼解説
長月 神無月 霜月
- 19:30 お料理
縁高、煮物椀、飯、香物
デザート、番茶
- 20:30 閉会

- (6) 予約方法 以下予約サイトよりお申込みください。
URL: <https://coubic.com/hiecal/2163909>



(2)「数寄勉強会」嘯風会(菓子を作る会) 開催

9月22日(日)、武蔵野市の『一枝窓』にて、茶道宗和流十八代の宇田川宗光よりいただいた『葉田菴』の庵号で菓子匠として活躍する野口佳菜絵氏による「菓子を作る会」を開催します。同会では、和菓子について座学で簡単に学んだあと、講師と一緒に練り切りを作成いただきます。その後、季節をテーマにしたオリジナルの練り切りをご自身で作成し、最後に、広間で撮影と実食、薄茶一服をお召し上がりいただく流れとなります。この機会に和菓子の魅力に触れてみませんか。



■数寄勉強会 嘯風会(菓子を作る会) 概要

- | | |
|----------|-----------------------------------|
| (1) 開催日時 | 9月22日(日)①13時 ②15時半 |
| (2) 開催場所 | 「一枝窓」 〒180-0014 東京都武蔵野市関前 4-10-12 |
| (3) 参加費 | 4,000円 |
| (4) 定員 | 各会8名 |
| (5) 内容 | 和菓子と練り切りについての座学、実践(練り切りの作成)、試食 |

【13時の部】

- 13:00 座学
和菓子と練り切りについて
- 13:20 実践
練り切りの作成
- 14:30 試食
- 15:00 解散

【15時半の部】

- 15:30 座学
和菓子と練り切りについて
- 15:50 実践
練り切りの作成
- 17:00 試食
- 17:30 解散

※時間はあくまで目安です。状況により前後することもございます。

- | | |
|----------|--|
| (6) 予約方法 | 以下予約サイトよりお申込みください。
URL: https://coubic.com/hiecal/757203 |
|----------|--|