

各位

2023年9月28日

株式会社 HIECAL

都会の茶室で茶事を愉しむ『南青山 即今』 10月は青山名残茶会の懐石を再現 10月9日(月)、14日(土)に茶事勉強会も開催

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中でも醍醐味である「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、表参道に茶事レストラン『南青山 即今』、落合に立礼茶室レストラン『夜咄 Sahan』、日本文化のコンサルティング『烏鷺(うろ)』を展開しております。

秋も深まり、茶の湯の世界では、名残を惜しむ10月、『南青山即今』におきましては、明治大正時代の茶会記が記録された「東都茶会記」より、「青山」と号して茶道を嗜んだ近代茶人の一人、根津嘉一郎氏が大正11年10月に開催したとされる「青山名残茶会」の料理を再現した秋の茶事コースを、10月3日(火)より提供いたします。また、10月9日(月)14時より三鷹市の茶室「一枝窓」にて茶道具の一つである「茶入」の勉強会を、10月14日(土)12時より、おなじく茶室「一枝窓」にて、正午の茶事を体験する茶事勉強会を開催する運びとなりましたので、お知らせいたします。

1. 表参道の隠れ家 茶事レストラン『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レストランで、茶室で楽しむ薄茶、広間でくつろぎながら味わう茶懐石、茶事×カクテルの新体験をお愉しみいただけます。茶懐石料理は、加賀料理店で修業後、実父が営む出張茶懐石料理店「いわや」で茶懐石料理を30年以上携わってきた板長の岩谷博一が腕を振ります。お茶事は、元来お点前だけではなく、亭主との会話や季節の料理を楽しむことも目的の一つにしており、初めてお茶事を体験される方ももちろん、すでに茶の湯を嗜まれている方も新しい発見に満ちた時間をご提供いたします。



小間の茶室 即今(そっこん)



落ち着いた空間の広間



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. 「東都茶会記」根津青山(嘉一郎)の青山名残茶会の料理を即今風に再現

10月には前年のお茶をいただく最後の月として、名残を趣向とした茶事が多く行われます。今回再現する「青山名残茶会」は、鶉や鮎の子、むかごなど秋を感じる食材を使いつつ、名残を惜しむ詫びた茶事となっています。また当時の会記には、「虎疫(コレラ)に対する警戒を忘れずして、能ふ限り魚類を避けられたが、其注意周到の間に能く名残気分を現はした庵主の苦心は大に之を多とせねばならぬ」と高橋箒庵が記しているように、当時流行していたコレラに対する用心のために魚を控えたという心遣いは、現在のコロナ後の世の中にも通じるところが興味深いポイントです。

『南青山即今』におきましては、現在でもお客様同士が密な環境にならないよう、事前予約制を継続し、安全安心な食事を提供するとともに、10月は「青山名残茶会」の再現をベースに、即今オリジナルのカクテルやデザートなど、愉しさと美味しさも感じるコース料理を提供します。是非ご賞味ください。

【即今コース お品書き】

香煎	あられ
主菓子	わらび餅
向付	寂鮎 蓮根 諸胡瓜 生姜 防風
飯	佐渡島産 こしいぶき
汁	むかご しめじ 山椒 三州味噌
煮物椀	鶉丸 椎茸 印元 柚子
焼物	鱈腹合 長茄子 大根
炊合	薇(ぜんまい) 飛龍頭 絹サヤ 柚子
湯斗	焦飯
香物	鰻山椒煮 沢庵 胡瓜
甘味	柿プリン
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. 茶事勉強会開催のお知らせ

茶事の愉しみをもっと多くの人に知っていただきたいとの思いから、10月に以下イベントを開催いたします。予約サイトより奮ってご応募ください。

(1)「数寄勉強会」嘯風会(茶入)開催

10月9日(月)14時より、三鷹の茶室「一枝窓」にて、茶事の道具のなかで、抹茶を入れておくための器であり、国や形、時代と共に変遷する「茶入」の魅力について学ぶ勉強会を開催します。講師は、茶道宗和流十八代家元の宇田川宗光が務めます。この機会に、茶入の魅力に触れてみませんか。



■数寄勉強会 嘯風会(茶入) 概要

- (1) 開催日時 2023年10月9日(月)14時より 2時間程度
- (2) 開催場所 『一枝窓』 東京都武蔵野市関前 4-10-12
- (3) 参加費 4,000円
- (4) 予約方法 以下予約サイトよりお申込みください。
URL: [サービス予約 \(coubic.com\)](https://coubic.com)

(2)「茶事勉強会」 一枝会(正午の茶事) 開催

10月14日(月)12時より、三鷹の茶室「一枝窓」にて、茶事の愉しさを解説付きで体験する「茶事勉強会 正午の茶事」を開催いたします。講師は、茶道宗和流十八代家元の宇田川宗光が務めます。参加者が亭主側、客側に分かれて、茶事の流れを勉強します。この機会に、是非、茶事の愉しさを学んでみませんか。



■茶事勉強会 一枝会(正午の茶事) 概要

- (1) 開催日時 2023年10月14日(土)12時より 4時間程度
- (2) 開催場所 『一枝窓』 東京都武蔵野市関前 4-10-12
- (3) 参加費 20,000円
- (4) 内容 準備・寄付・席入・炭手前・懐石(一汁三菜)・中立・濃茶・薄茶(点出し)

12:00 準備
12:30 寄付・香煎
12:45 迎付・席入
13:00 懐石(一汁三菜)
14:30 中立
14:45 濃茶手前・薄茶点出し
16:00 終了・片付け

- (5) 予約方法 以下予約サイトよりお申込みください。
URL: [サービス予約 \(coubic.com\)](https://coubic.com)

※予約状況により、亭主側、客側などご希望に添えない場合がございます、お早めにお申し込みください