

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都

京菓子・末富の山口富藏氏をお迎えして「第一回 ランチセミナー 京の文化と和菓子」を開催

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、総支配人:大和秀輔)は、菓子司・末富の山口富藏(やまぐちとみぞう)氏を講師にお迎えし、京菓子を通じて四季折々の京都の文化を語っていただく、「第一回 ランチセミナー 京の文化と和菓子」を4月20日(金)に開催いたします。

京の風土が醸し出す季節の移ろいの表現、また「主」の「客」へのもてなしの心をつたえる「品」として、味ばかりでなく美しさを求められてきた京菓子には、貴族・公家文化、神社仏閣、茶家の影響が色濃く表れています。セミナーでは、京菓子の歴史やその背景、歳時記についての興味深いお話や、また生活様式が変化し、昔ながらの伝統や技術の継承が難しくなっている現代に、京の菓子はどのようにあるべきかを問いながら、伝え守ってこられた山口氏の思いなどを語っていただきます。

第一回は、初夏の京都をテーマに、歳時記や行事に合わせた美しい季節のお菓子を画像とともにご紹介いたします。また、セミナーに先立ってのお食事には、旬の食材をつかったフランス料理をお召しあがりいただきます。また、お土産には本セミナーのために末富で作っていただいた特製のお菓子を皆さまにお持ち帰りいただきます。

【第一回 ランチセミナー 京の文化と和菓子】概要

講師/菓子司・末富 主人 山口富藏氏

開催日/2012年4月20日(金)

時間/12時~14時30分(受付 11時30分~)

※ランチ 12時~13時、講演 13時~14時30分

会場/ホテル日航プリンセス京都 宴会場「ローズ」(3階)

料金/お一人様 8,000円(税金・サービス料込)※前日までの予約制

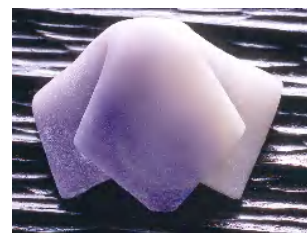
申込み/宴会部にてご予約を承ります。



山口富藏氏

《ランチメニュー》

- ・京のコシヒカリのリゾート 海の幸と旬の野菜のお菓子仕立て
- ・京の天然水で仕上げたレンズ豆のスープ
- ・春キャベツのガレット仕立てと的鯛のポワレ ソースマリニエール
- ・特撰牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース
- ・シェフパティシエから素敵なデザート
- ・コーヒーまたは紅茶



花菓子「かきつばた」

※お土産にお持ち帰りいただく予定です

※第二回は「夏から初秋の京都」をテーマに7月6日(金)開催の予定です。

【山口富藏氏について】

1937年、京都市生まれ。関西学院大学卒業後、菓子司「末富」の三代目主人となる。講演や執筆活動など幅広い分野で活躍。京菓子を通じて京都の文化、日本の心を伝えている。

【菓子司・末富について】

1893年、初代が「亀末廣」より別家独立。茶道御家元、寺社仏閣の御用を務める。伝統を受け継ぎながら、新たな京菓子の世界を拓いている。

所在地/京都府京都市下京区松原通室町東入

TEL/075(351)0808

■お客様からのお問い合わせ

◇宴会部 TEL:075(361)1800(直通)/ 受付時間:10時~18時

■ このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航プリンセス京都 広報担当 懸樋・中川 TEL: 075(342)2294(直通)

kakehi@princess-kyoto.co.jp または nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。