

報道関係各位

2016年6月14日
ホテル椿山莊東京

文化・芸術を体験し、日本料理を楽しむ

料亭「錦水」文化講座

盆栽、折形、香道、クラシックなどをテーマに開催

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、都心とは思えないさながら森のような庭園にたたずむ料亭「錦水」にて、日本の文化や芸術の体験に合わせて、本格的な日本料理を味わう機会を手軽に体感いただく文化講座を、定期的に様々なテーマで開催しています。

7月15日からは、さいたま市にある盆栽の老舗「清香園」の五代目である山田香織さんを講師に招き、『山田香織の彩花盆栽講座～3回で盆栽の知識、楽しさを学びながら、製作に挑戦！～』を開催します。7月、9月、11月と3回の講座を通して、盆栽の魅力や楽しさのお話や、苔玉づくり、椿の盆栽の植え付け体験と、盆栽初心者から愛好者までしっかり学べる内容となっています。講座や体験の前後には、料亭「錦水」の季節の会席料理（ランチ）が付き、盆栽の魅力と和食の味わいを堪能する、日本文化に浸るひとときをお過ごしいただけます。

6月24日は『香道体験で梅雨を愉しむ～公家の雅な香あそび～』、6月29日は『日本の心を表した、武家の礼法「折形」～折形と食文化～』を開催します。“公家の遊び”“武家の礼法”といった日本に古くから伝わる文化を、その道を受け継ぎ守る第一人者を講師に向かえ、体験いただきます。

ほか、7月28日は、趣き変わって『弦楽四重奏と会席を楽しむ会』を開催します。落ち着いた和室で和食を味わいながら、バイオリン、ヴィオラ、チェロの生演奏を通してクラシックに親しんでいただく趣向のイベントです。料亭「錦水」の空間、料理を通して、例えばクラシックに馴染みのない方々にも、新たな趣味の発見につながるような機会を提供いたします。

主に、平日の昼間に、ランチとセットにしてご提供している料亭「錦水」の文化講座。2013年頃から定期的で開催を続けており、女性同士、ご夫婦をメインに、習い事や趣味のきっかけ作りとして、また新しい知識や経験を得る場としてご好評いただいております。今後も、多彩なテーマで実施していく予定です。



盆栽



香道



折形

＜ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」文化講座 開催概要＞

『山田香織の彩花盆栽講座～3回で盆栽の知識、楽しさを学びながら、製作に挑戦！～』

来年は世界盆栽大会がさいたま市で開催され、外国人にも人気の盆栽。その魅力や楽しさの紹介、製作体験と、季節の松花堂弁当をお楽しみいただきます。

【第一回】2016年7月15日（金）

「はじめて出会うBONSAIの魅力」

世界から注目される日本の盆栽の魅力、楽しさをご紹介します。この機会に大人の楽しみとして、海外へ誇る文化としてお話しします。＜定員 50 名＞

【第二回】2016年9月15日（木）

「愛らしさを飾る 苔玉BONSAI」

手のひらで楽しむ苔玉盆栽を最も簡単な作り方をご紹介します。ぜひご自宅で盆栽のある暮らしをはじめてみませんか。＜定員 30 名＞

【第三回】2016年11月30日（水）

「ホテル椿山荘東京で作る！椿の小さな盆栽」

冬に咲く美しい花椿。今回は植えつけの初歩をお話しし、手のひらサイズで、花を楽しむ椿の盆栽をご一緒につくります。＜定員 30 名＞

- 料 金：第一回 7,000 円／第二回 11,000 円
第三回 13,000 円
(材料費、お食事、消費税、サービス料込み)
※3回セット 30,000 円もあります。

- 講 師：清香園 五代目 山田香織
盆栽家。彩花盆栽教室主宰。
NHK 教育テレビ「趣味の園芸」前キャスター。

- 会 場：料亭「錦水」八千代

- 時 間：受付 11:00～、講座（または製作体験）11:30～、お食事 13:00～

- お食事：季節の松花堂弁当

- ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（予約センター9:00～20:00）



『香道体験で梅雨を愉しむ～公家の雅な香あそび～』

奈良時代に生まれ、次第に進化を遂げた香りの文化は、室町時代に日本独自の香りの芸術「香道」を成立させました。源氏の家系に繋がる三條西家に伝わる「御家流香道」の組香を体験し、公家の雅な遊戯（ゆげ）の世界をお楽しみいただけます。参加者全員にかおり袋のお土産付き。

- 開催日 2016年6月21日（火）
- 時間 受付10：30～ 講座・香道体験11：00～
食事13：00～
- 料金 8,000円 ※消費税、サービス料込み
- 会場 料亭「錦水」内 八千代
- お食事 季節の会席料理
- 講師 【講座】山田 眞裕（麻布 香雅堂 主人）
【香席】小畑 暁滉（御家流香道 師範）
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（予約センター9：00～20：00）



『日本の心を表した、武家の礼法「折形」～折形と食文化～』

贈り物を目的別に和紙で「包む方式」と儀式の装飾用に紙で「折る方式」は、2つを合わせて「折形」と呼び、秘伝として上級武家の間のみで伝承されてきました。

日本独自の美意識や心を形にした「折形」は、季節の行事、慶事・弔事に合わせた様々な形が考案されました。贈る相手や包む内容により紙の種類や折り方がそれぞれ意味をもって定められ、相手を思い敬う気持ちが込められています。

料亭錦水の季節のお食事とともに、どうぞお楽しみください。

- 開催日 2016年6月29日（水）
- 時間 受付10：30～ 講演11：00～ 食事11：30～ 折形体験13：50～
- 料金 12,000円 ※消費税、サービス料込み
- 会場 料亭「錦水」内 八千代
- お食事 季節の会席料理
- 講師 山根折形礼法教場 宗主：山根一城
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（予約センター9：00～20：00）



『弦楽四重奏と会席を楽しむ会』

クラシックコンサートを聴きながら、料亭「錦水」の会席料理をお楽しみいただけるイベントです。普段あまりクラシックを聴かない方でも楽しめる曲目をセレクトいたしましたので、新しい趣味や楽しみの発見に気軽に楽しんでいただける内容です。今回は弦楽四重奏をお届けします。



- 開催日 2016年7月28日(木)
- 時間 受付11:00～ 食事11:30～ 演奏13:00～
- 料金 9,000円 ※消費税、サービス料込み

■会場 料亭「錦水」内 八千代

■お食事 季節の会席料理

■演奏曲目(予定)

モーツァルト・ディベルティメントニ長調など全8曲

演奏：アンサンブル Mano

桐朋学園大学在学中に、槌田を中心にカルテット結成。

7年間『カルテット messo』として活動を続け、2012年にメンバーの交代・加入を経て『strings×piano』としてピアノ五重奏や弦楽四重奏を様々な室内楽の形で活動を開始。2015年『アンサンブル Mano』に改名。都内を中心として、様々なホールでのコンサート開催や学校やイベントでの演奏など、活動の場を広げている。

槌田委世 1st Violin／加藤優美 2nd Violin／衛藤由佳 Viola
／高橋裕紀 Cello



- ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489 (予約センター9:00～20:00)



■料亭「錦水」

ホテル椿山荘東京庭園内に建つ、数奇屋造りの料亭。1987年(昭和62年)開業。日本文化香るシンプルながらも洗練された空間には、2名から60名までの大小11の個室がある。さらに、庭園内にある2つの別邸(残月、長松亭)を個室として利用でき、そのすべての個室から庭園を眺めることができる。お祝いの食事会や接待、結納など、場面に合わせた会席料理を用意。

■料理長 前田和秀

1965年東京生まれ。幼少時より日本料理の文化に親しみ、83年椿山荘(現ホテル椿山荘東京)に入社、「乃木坂」「木春堂」など各店の料理長を歴任し、2007年「錦水」料理長に就任。日々研さんを重ねて日本料理の伝統を継承しながら、食を通じて和の心を伝え続ける。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com