

～武家の饗応料理研究家 ひみやかな 緋宮葉那監修～  
日本文化と歴史を味わう  
「武士の食卓 セタイベント」開催  
2013年7月8日(月)

[http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_1057.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_1057.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7月8日(月)に日本文化と歴史を味わう「武士の食卓 セタイベント」を開催いたします。

「武士の食卓 セタイベント」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のひとつ、「七夕」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愉しみいただくディナーイベントです。料理のみにとどまらず、器や道具、風情、しきたりにまで配慮された日本の伝統料理の奥深さを、この機会にぜひご体験ください。

<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 セタイベント」

日 時 : 2013年7月8日(月) 19:00～21:30  
内 容 : お料理、お飲物  
料 金 : 15,000円 ホテル会員 12,000円  
※料金は、消費税・サービス料込。  
場 所 : 3F 日本料理「さくら」内宴会場「潮風」  
ご予約・お問合せ: レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580



<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