

3つのおもてなし “KATACHI” ～Harmony, Respect, Purity and Tranquility～



※ Image photo (写真はイメージです。)

人生で大切なことは すべて日常の中に

食えること、点(た)てること、祈ること。

それぞれ集中すると、そこに“味わい”が生まれ、また気づきがあり、そして成長していく。

そんな日々の「KURASHI」の話を三者それぞれの視点から紡ぐ。馥郁(ふくいく)たる薫りに溢れたひとときをお過ごしください。

大愚 元勝 (たいぐ・げんしょう)

佛心宗大叢山福嚴寺住職・慈光グループ会長



駒澤大学、曹洞宗大本山總持寺を経て、愛知学院大学大学院にて文学修士を取得。僧侶・事業家・セラピスト・空手家と4つの顔を持ち、「僧にあらざる僧にあらざる」を体現する異色の僧侶。

土屋 るみ (宗芳)

テーブルスタイル茶道檜の会主宰・懐石講座主催



テーブル茶道檜の会主宰、現在14年目。グループで1万人以上、世界16カ国でテーブル茶道を広める。2023年8月、得度を受け法名「法玉」を授けられる。懐石講座主催、現在5年目。

松本 晋一 たん熊 北店 名古屋店 店長兼料理長



京都府出身。日本調理師専門学校を卒業後、たん熊 北店に入社。同店2代目店主である栗栖正一氏に師事する。京都東急ホテル店、新神戸オリエンタルホテル店店長を経て、2011年より現職。

2023.11.19(日) 5:30p.m.～9:15p.m. 要予約

- ◎お茶会 …………… 5:30p.m.～6:00p.m. (受付 5:00p.m.～)
〈場所〉28F スカイバンケット「クリスタルルーム」
- ◎トークショー …… 6:00p.m.～6:45p.m.
〈場所〉28F スカイバンケット「クリスタルルーム」
- ◎食事 …………… 7:15p.m.～9:15p.m.
〈場所〉3F 京料理「たん熊 北店」

〈料金〉¥30,000

(お点前・トークショー・料理・ドリンク・税金・サービス料込)

— 御献立 — (一部抜粋)

向付 甘鯛昆布締め細造り

山葵 つる紫 防風

拍子木長芋 加減酢

温物 鱈味噌幽庵松の実焼 菊蕪

渋皮栗 銀杏安平 紅葉板雲丹



※メンバーシップ“クラッシー”を含むすべての割引対象外。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ | 京料理「たん熊 北店」
Tel.052-683-4170 (直通 10:00a.m.～8:00p.m.)

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

〒460-0023 名古屋市中区金山町1-1-1 Tel 052-683-4111 Fax 052-683-4121
www.anacrowneplaza-nagoya.jp

