

金茶寮

十月 望月の宴

松茸と能登牛

金茶寮

本店 歳時記 第16回

料亭 金茶寮本店
921-8033 石川県金沢市寺町1丁目8番50号
電話 076-243-2121
FAX 076-244-1411
<http://kincharyou.co.jp>



金茶寮本店 お昼のおもてなし



写真：昼のおもてなし膳「ことじ」¥5,250(税込み)
「兼六」¥8,400(税込み)もございます
別途サービス料 15%

「一客一亭のおもてなし」をお気軽にお楽しみ下さい。
江戸時代末期に建てられた「御亭の間」をはじめ、お客様の
人数に応じた離れをご用意しております。

歳時記

歴史を積み重ねてきたものには価値があります。
金沢、日本そして世界で培われてきた伝統に触れながら、
旬のお料理をお楽しみいただける催しを毎月開催いたします。
お話しと音楽、そしてお料理。皆さまの参加をお待ちしております。

10月の催し

望月の宴

会場：金茶寮本店 大広間
料金：お1人様 15,000円 (飲料・サービス料・税込み)
開演：10月3日(土) 18時00分より
定員：40名 受付：17時30分より

お料理：松茸と能登牛
お飲物：奥能登伝説～海洋深層水ビール (日本海倶楽部 鳳珠郡能登町)
食談：「加賀の庭園文化を担う」
講師：庭師 植村 章英 (株式会社 植宗園 代表取締役)
音楽：心で弾く～津軽三味線
奏者：一川 明宏



植宗園

江戸時代から兼六園など金沢周辺の様々な庭園の管理や造園を行っている県内では最も歴史のある造園事業者。金沢市に働きかけ「落葉リサイクル」と名付けて公園の入口に譲渡を知らせる掲示版を設置し、環境に配慮した活動を行う。また、造園に関する小冊子を作り、地元の植物を紹介した小雑誌「森からのおくりもの」は、石川県立図書館の蔵書となっている。



一川 明宏

昭和50年より、加賀山昭氏に師事し、三味線、唄、太鼓、胡弓を学ぶ。平成10年独立し、津軽三味線明宏会を発足させる。津軽三味線の技術を磨くため、本場青森県ほか各地で開催されている津軽三味線全国大会に出場し、平成10年に「津軽三味線全国東京大会」実年じょんから節の部で全国優勝を果たして以来、数々の上位受賞歴を残した。津軽三味線の哀愁と、力強さと音色の美しさにこだわりを持ち「心で弾く」三味線を追求しつづけている。

次回予告 冬紅葉の宴

開催日：11月7日(土) 18:00より
料金：15,000円
お料理：解禁・加能ガニと合鴨と蕪
食談：「石川から日本の食へ貢献」
講師：四十万谷 正久

(株)四十万谷本舗 代表取締役
シニア・ベジタブル&フルーツマイスター

四十万谷 直美

シニア・ベジタブル&フルーツマイスター

音楽：シャンソン&カンツオーネ
奏者：小松原のな

お問い合わせ、お申込は金茶寮 本店まで
☎ 076-243-2121

