

分類	【日帰り】茶事・食事で整う
商 品 名	本格茶懷石プラン ～伝統文化”茶道”と茶懷石を通じて日本の美しさに触れる～
販売期間	希望販売時期：2024 年 10 月 1 日～
発 売 箇 所	OMAKASE 海外版
実施日時	■販売日（通年）/茶道家の勤務状況にも異なる ■時間：昼部：12:00～15:00 夜部：17:00～20:00
申 込 人 員 定員	■申し込み人数： 2 名～5 名 ■定員：昼部/夜部 5 名 客席：4 名テーブル×2 を使用し最大 1 組 5 名様まで可能
スケジュール	本格茶懷石プラン 昼部 ～昼部 スケジュール例～ 12:15 受付 12:30 御食事（本格懷石コース） 14:00 茶道体験（御濃茶お点前） ～重要文化財クラスの別棟お茶室へは露地を通りご案内させていただきます～ ※椅子のご用意もございます。 14:30 茶道体験（立礼式による薄茶お点前） ※母屋にて 15:00 終了 夜部：受付 17:15 御食事 17:30 茶道体験 14:30 主菓子・濃茶/干菓子・薄茶 終了 20:00 ※送迎：有 京都市営地下鉄「国際会館」駅 受付開始時間 30 分前集合※送迎
料金	（定員 2 名～5 名） 【料金（おとな）】 昼部・夜部共：60,500 円（税サ込み） ☐プラン料金に含まれるもの ・懷石料理（先付、御椀、向付、強肴、八寸、焼物、炊合、御飯、デザート） ・英語対応スタッフ ・お茶室「如春」にてお点前（御濃茶・主菓子） ・母屋にて立礼式によるお点前（薄茶・干菓子） ☐プラン料金に含まれないもの ・食事中的飲物（ソフトドリンク／アルコール類） ☐御食事内容 出張料理人自慢の大原の新鮮野菜、旬の最高級素材使った懷石料理 ※仕入れの状況により変更する場合があります。

予 約 方 法	・手仕舞日 3 日前 ・OMAKASE サイトにて予約
プラン詳細	はちかん常駐の 4 流派の茶道家による「はちかん流」の茶道体験と、専属の出張料理人による京都大原や日本各地の食材を使用した懐石料理をお召し上がりいただけます。自分自身と向き合い心の交流を深める時間へと導きます。 茶道体験は、文化財クラスの茶室「如春」にて御濃茶と主菓子をお召し上がりいただけます。また、約 250 年の茅葺屋根の母屋では立礼式にて茶道家によるお点前を見学していただける、本物の日本文化を体験するプランです。 お食事は、京都老舗料亭で長年腕を振るってきた出張料理人により、至高の懐石料理をご用意いたします。大原の新鮮な野菜や四季折々旬の高級食材を贅沢に使用し、自然のエネルギーが詰まったお料理で、身体の内側からの整いをお約束します。日本料理の粋を極めた料理人による最高峰の茶懐石をご堪能ください。
特記事項 PR 関連	※送迎：有 京都市営地下鉄「国際会館」駅 受付開始時間 30 分前 ・ご予約時に苦手な食材および食物アレルギー、ご来館方法（お車の有無・送迎の有無） ■茶道家 表千家・裏千家・藪ノ内・遠州流の 4 流派
【要確認】 取 消 料	■ 予約取消時 ・当日連絡なし 100% ・当日連絡あり 100% ・1 日前 00:00～ 80% ・2 日前 00:00～ 50% ■ 予約変更時 ・当日連絡なし 100% ・(当日連絡あり 100% ・1 日前 00:00～ 80% ・2 日前 00:00～ 50%