

体感！金沢の旅

実施ツアー例

ジャンル

歴史・文化

実施可能時期

通年

1月 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12月



「茶 道」
を体感！

定員 10名 最少催行人数5名

参加費 (消費税込)

15,000円 お1人様

参加費に含まれるもの: 薄茶席、お食事代

由緒ある茶室「一井庵」の薄茶席つき 老舗料亭「大友楼」で堪能する “茶懐石風”加賀料理

加賀藩ゆかりの料亭「大友楼」の由緒ある茶室「一井庵」で薄茶をいただき、大友楼に代々伝わる献立をもとにした懐石料理に舌鼓。「治部煮」や「鯛の唐蒸し」といった伝統的な加賀料理も味わいます。数々の作法のもとで進められる茶事はハードルが高いと思われる方、茶道未経験の方でも安心して茶の湯の世界を体験できるプランです。



鯛の唐蒸し



一井庵(いっせいあん)

加賀藩の茶道教授所として使われ、裏千家11代玄々斎が金沢逗留の際に訪れた茶道の名家「湯川家」の茶室。金沢の茶の湯文化を感じられるよう、2020年より一般公開。築250年の建物は風格のある佇まいを見せ、美しい日本庭園を眺めながら茶の湯文化にふれられます。

向	鯛長布
煮物	防風
八寸	山海
いなど	山菜
加賀太胡瓜白和え	土佐醤油
鯛の唐蒸し	
焼物	
預け鉢	
治部煮	
すだれ麩	
山菜	
法蓮草	
酒盛	
鳥賊のこのわた和え	
鯛の骨酒付	
飯	
新加賀蓮根御飯	
汁	
加賀味噌	
香の物	
三種盛り	
水菓子	
フルーン	



骨酒



治部煮



大友楼

創業は天保元年、加賀藩の御料理方を代々務めた老舗料亭。室生犀星をはじめ文人墨客も多く訪れ、その舌を唸らせてきました。藩政時代から受け継ぐ伝統文化を、もてなしの心と美意識を込めた料理を通じて伝えていきます。

茶懐石風加賀料理

※料理画像はイメージです。

茶事の一つ「茶懐石」を肩肘張らずに楽しめる加賀料理コース。山海の幸を盛り込んだ料理は若女将がお皿にとりわけます。九谷焼の大皿の鯛の御頭に熱燗を注ぎ、火をつけてアルコールを飛ばす「鯛の骨酒」など、ダイナミックな武家料理も味わえます。

行程

11:00

大友楼
集合

11:00~12:00

一井庵(大友楼内)
お茶会

12:00~14:30

お食事

14:30頃

現地解散