

春の懐石料理

ヤン ハオ

京料理

- 大饗料理
- 精進料理
- 本膳料理
- 懷石料理
- 有職料理



季節

- 春
ータケノコ、ワラビ
- 夏
ーハモ、なす
- 秋
ー松茸、栗
- 冬
ーフグ、カニ



歴史(禅道)

- 「懐石」はもともと禅にあった言葉です
- 寒さや空腹をしのぐために、あたたかい石を懐(ふところ)中に入れました。これを「懐石」と呼びました。



歴史(茶道)

- 懐石料理はお茶を飲む前に食べる料理でした
- 体に優しくために、お茶を飲む前にちょっと簡単な料理を食べます。



京都の経験



Colorful streamer often with a symbolic family crest

Father of a family

Mother of a family

Children of a family



references

- <https://kondate.oisiiryouri.com/tyakaiseki-no-imi-yurai/>
- <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%87%90%E7%9F%B3>
- https://www.google.com/search?q=%E3%82%AA%E3%82%AF%E3%83%A9&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjSgY-PjLHiAhVb62EKHXg8DkAQ_AUIDigB&biw=943&bih=815#imgrc=vPStv5WhKQOs6M:
- https://www.google.com/search?q=%E9%9D%92%E7%B4%85%E8%91%89&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj_96bEhrHiAhXXMt4KHWzaB6YQ_AUIDigB&biw=943&bih=815#imgdii=hCJICV8WogcwOM:&imgrc=liy8ZUVltMFu7M:
- http://noma-cafe-fashion.blogspot.com/2014/04/blog-post_23.html
- <http://kondate.oisiiryouri.com/%E3%82%AA%E3%82%AF%E3%83%A9>