

歩いて、食して、そして感じる…巡って楽しめるホテル 「楽焼」の展示、4/25 開始

庭園散策の後は、宇治の魅力を味わい、日本を代表する楽焼を
聚楽第の土を多く用いたと言われる了入の「火前印黒茶碗」も登場

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）は、歴史や文化薫る庭園にたたずむことから、文化に触れられ、文化を大切にし、また文化を発信するホテルとして、体験イベントやアートギャラリーでの展示、自治体とのコラボレーションなどを通し、文化に触れるさまざまな機会をご案内しております。この季節の魅力をホテル館内で巡り、工芸品の美にも触れ、ひととき、日々の喧噪を離れてお過ごしください。



九代 了入(りょうにゅう)
楽焼「火前印黒茶碗」
4,320,000 円



十二代 弘入(こうにゅう)
赤茶碗「山景」
3,240,000 円

庭 園は、この季節、最も輝かしい緑に包まれます。ホテルに着いたら、まずはコンシェルジュにお声がけのうえ、庭園マップを入手。山縣有朋がこの地に感銘を受けて詠んだ言葉が記された碑や、伊藤若冲下絵によって作られたと言われる羅漢石、珍しい椿や滝の音、池の鯉などの自然も楽しみながら、竹の手すりの風情ある階段を登ると国の有形文化財の三重塔へ。高台で青空に包まれての深呼吸は、日ごろの疲れを癒すひとときをご提供します。織田有楽斎ゆかりの十三重の塔などのほか、樹齢約500年と言われる神々しい御神木や、東京で3つしかないと言われる自噴する井戸など、マップに記されている歴史を感じられる謂れを楽しみながら、是非ホテル椿山莊東京の庭園をご散策ください。ひととき日々の喧噪を離れて、自然に身をゆだねる時間を過ごすことで、まずは心に潤いを。

京 都府南部の山城地域を中心として生産されるお茶・・・宇治茶。その歴史は鎌倉時代に始まり、室町時代には足利将軍家に珍重され、その後も千利休らによる茶道の発展や、織田信長、豊臣秀吉、徳川将軍家の庇護を受け、茶産地の中でも特別なブランドとして地位を確立しました。「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出した、この日本茶800年の歴史と伝統をふまえ、京都府

は今年を「お茶の京都」を発信するターゲットイヤーと定め、宇治茶をテーマに様々な取り組みを進めています。伝統と格式に培われた京都・宇治茶の味わい深い一杯や一服のお茶に込められた「おもてなしの心」を、東京でも体感していただきたく、ホテル椿山荘東京では、5月18日まで、ロビーラウンジでの旨みや苦味までをスイーツで楽しめる「宇治 Premium Green アフタヌーンティー」や、メンバーでの氷だしの技法を用いて作られた甘みを感じていただける「宇治 Premium Green カクテル」のほか、5月2日（水）の八十八夜には「宇治茶ムリエ」認定書がもらえる講座とアフタヌーンティーがセットになった学びの時間、5月7日（日）には、日本の心を今に伝える辻利兵衛本店 6代目社長 辻伸介氏によるお茶の時間の楽しみ方を特別なスイートルームで、この日限定のスイーツとともに味わっていただきます。

楽 焼登場。東京にいながらにして京都にいるかのような庭園風景と、宇治の美味を堪能できるこの時期、ホテルのロビーには、日本を代表する焼物「楽焼」がお目見えします。

千利休指示のもと楽家の祖・長次郎によって創造された「楽茶碗」は、一子相伝（代を継ぐ自分の子1人にのみ技術・秘伝や奥義を伝えること）という形態で初代から当代まで続いてきました。利休の茶の高い精神性を表す「侘び」を感じられながらも、楽歴代の作品はどれをとっても同じ作品はなく、それぞれのオリジナリティを見出すことができます。

今回は、九代 了入（りょうにゅう）の黒茶碗、十二代 弘入（こうにゅう）の赤茶碗を間近にご覧いただきます。

了入は使っている印によって制作年代が区別されますが、今回の黒茶碗は、初期の頃の希少な「火前印」の入った黒茶碗が登場。小ぶりながらも存在感を感じられるこの茶碗には、聚楽第の土も多く使われているのではとされています。

弘入の赤茶碗は、その銘のとおり、色づく山にまだ青々とした緑が残る様子が美しく感じ取ることができます。焼く際の炭のおこり具合によってもたらされた、景色に引き込まれます。



■ホテル椿山荘東京 お茶の京都 コラボレーション

期間 : ~2017年5月18日（木）まで

プラン : ■ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」

- ・宇治 Premium Green アフタヌーンティー 3,800円
- ・宇治 Premium Green イブニングキュートティー 3,000円

■メンバー「ル・マーキー」

・宇治 Premium Green カクテル 各 2,000 円

※消費税込み・サービス料別

おすすめイベント：■①「宇治茶ムリエ講座 in 東京」

2017年5月2日（火） 八十八夜の日開催 / 6,800 円

受付 15:00～ 講座 15:30～ アフタヌーンティー16:45～

*玉露の淹れ方やおもてなしの心を学び、ご参加の皆様「宇治茶ムリエ認定証」をお渡しします！その後はゆっくりと、宇治茶の旨みを体感できるアフタヌーンティーをお召し上がりください。

■②「大人のための宇治玉露体験」

2017年5月7日（日） ゴールデンウィークのお楽しみ / 8,000 円

受付 11:00～ 講座 11:30～12:30

*6名様限定の限られた方のみお楽しみいただける、大人のための宇治玉露体験をご用意。辻利兵衛 6代目社長 辻伸介氏をお招きして、この日しか召し上がることのできないスイーツや、美味なる玉露を、ホテルのスイートルームでご堪能いただきます。お茶を一服・・・贅沢な時間をどうぞ。

※消費税・サービス料込み

URL :

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/recommend/8058d37919445fe.html>

■了入と弘入 の「楽焼」がホテルロビーに登場します

日時 : 2017年4月25日（火）～5月中旬

展示作品 : ①九代 了入 楽焼「火前印黒茶碗」
直径 11.8 c m 高さ 7.5 c m
4,320,000 円 ※消費税込み
*了入 宝暦 6 年（1756）～天保 5 年（1834）

②十二代 弘入 赤茶碗「山景」
直径 12.3 c m 高さ 8.2 c m
3,240,000 円 ※消費税込み
*弘入 安政 4 年（1857）～昭和 7 年（1932）



了入初期の火前印

場所 : ホテル棟 ロビー

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：眞田

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com