

一．飲草 香草

お迎えの一服

まずはKAI-SOU iori へ入ると、その日のテーマの「草」の香りが迎えてくれます。同じ「草」のお茶もご用意していますので、一服しておくつろぎください。

薄荷 / 9月14日-9月25日

爽快な香りの薄荷は夏に涼しさを届けてくれます。薄荷に含まれるメントール成分がひんやりさを感じさせますが、実際には血行を促進し、ほてりを冷ますといわれています。

橘 / 9月26日-10月7日

永遠の繁栄の象徴であり、不老不死の妙薬とされた橘。中国の《神仙伝》では、漢の蘇仙公が死に臨んで母に遺言し、来年は疫病が流行するが、庭の井戸水と軒端の橘の葉とを用いれば病を治すことができると告げ、果たしてその通りになった。この故事から〈橘井〉の語ができ、転じて医者屋号になったとのこと。今回は、果皮に金沢の緑茶をブレンドし、オリジナルの飲草をご用意致しました。

黒文字 / 10月8日-10月20日

香り高い黒文字には、神経を鎮めて良く眠れるようにし、鎮咳、去痰、抗喘、気管支粘膜の充血をとる作用があるといわれています。多くの効能がある黒文字枝葉を煎じたお茶からも香りを感じてください。

二．浴草

黒文字の足蒸し

「淋汗茶湯」(りんかんちやのゆ)とは、蒸気浴で汗を流し、食事と茶の湯を愉しむ室町時代に起源を遡る茶文化になります。今回は「淋汗草事」(りんかんそうじ)として草を軸にし、日本の風呂の原点である蒸気浴の体験を、蒸した草(黒文字)に足を入れる「足蒸し」にて、ご用意を致しました。

黒文字は、暮らしの身近にある良い香りの木として古くから日本人に親しまれてきました。熱を加えることで、更に強い香りを放ちます。リラックス効果の高い成分が多く含まれておりますので、心も体も穏やかな状態に落ち着いたところで、次のお食事へと進んでいただきます。



KAI-SOU Puzzle

仕口継手の発想をもとにつくり出したKAI-SOUの接合部のパズル。接合部の開発で、自由なものづくりを実現しました。頭の体操後の足蒸しは最高です。

三 食草

お食事

二階建茶室「KAI-RO」の1階は、囲炉裏のある4畳半の空間です。囲炉裏を囲んで席につき、火を眺めながらまずは1杯、とゆるやかに宴席がはじまります。料理人も席につき、ゲストの目の前で料理を振る舞います。



宴会道具

お食事のための手水や机、器なども、KAI-ROの空間に寄り添うデザインと機能性をお題にし、作家と一緒にひとつずつ揃えています。

ひがし茶屋街にある日本料理店の今井氏が、囲炉裏を使用した豪快さと日本料理の繊細さを折り合わせ、北陸の食材を中心に腕をふるいます。今回は特別に「草」をテーマに、新しい料理を考案いただきました。

料理人の綺麗な手捌きを眺めつつ、楽しい会話と美味しいお食事を召し上がってください。

四 濡縁

休息

お食事でお腹も酔いも良い具合になりましたら、しばしの休憩時間をはさみます。晴天の時は、外のデッキで風にあたってお寛ぎください。室内に散りばめられた道具類もゆっくりご覧いただけます。



KAI-KI



KAI-SEKI

人の仕事の美しさ、自然から生まれる美しさ、どれも直接手にふれて眺めていただけます。

五 菓草

菓子とお茶

お茶席は、KAI-ROの2階にご用意しております。螺旋階段をのぼると、華やかな唐紙に包まれた和室が現れ、少し宙に浮いたような感覚がする茶室です。

花を生けた小さな床の間を背にすると、はっとするような鮮やかな唐紙をご覧いただけます。浅葱の地色に赤銅で線をあしらい、遊びごころのある室礼にしました。

型にとらわれない空間ですので、かたくならず、亭主とお茶と道具の話をしながら、締めのお菓子とお茶をお楽しみください。



室礼

空間に彩りを添える方法は様々です。季節の花や果実を飾るだけでも心が整います。

井伊直弼の『閑夜茶話』には、「古田織部が、垣根に使われていたクロモジの枝を折ったらよい香りがしたので、楊枝に使うようになった。」と記されております。岡倉天心は「茶は生の術である」と本で綴っています。五感に触れた体験を日常の暮らしへの気づきになりますと幸いです。