

抹茶(京都宇治)コース体験の楽しみ方



- ① 宇治茶の抹茶を棗(なつめ)という容器から茶杓(ちゃしゃく)で抹茶碗に移した状態で、湯冷ましの入ったお湯と茶筌(ちゃせん)と茶菓がお盆にのって運ばれます。



- ② お湯を茶碗に注ぎます。



- ③ 茶筌を立てるように指先で押さえて手首のスナップを利かせて前後に素早く振り、抹茶粉がお湯に溶けたら茶碗の中で茶筌を立てて泡の部分をなぞるように回して引き上げます。



- ④ 茶筌を茶碗の脇に立たせて、心を静めて茶菓を味わい、茶碗にできた薄茶を口に含みご自身の腕前の一服を体感します。



深蒸し茶(静岡掛川)コース体験の楽しみ方



① 静岡掛川の深蒸し茶葉の入った急須と茶碗、湯冷ましに入ったお湯、砂時計、茶菓がお盆にのって運ばれます。



② お湯を急須に注ぎ蓋をして、

1分計の砂時計を逆さにして



1分待ちます。



③ 1分経過したら急須のお茶を茶碗に注ぎます。急須は廻さずに旨みの凝縮した最後の一滴まで振り絞っていただきます。一煎目のお茶を楽しんでください。



④ 二煎、三煎目もお楽しみいただけますようポットでお湯を提供しておりますので、ご自身で立てられたお茶をごゆっくり堪能いただけます。

