

普茶料理 西願寺



普茶菜单

果	飯	醬	醃	湯	麻	羹	羹	雲	筍	清	前	茶
菜	子	湯	菜	餃	腐	杯	片	羹	羹	湯	菜	菓
果	御	み	香	味	胡	あ	野	野	唐	季	菓	
物	飯	そ	の	付	麻	え	菜	菜	揚	節	煎	
		汁		天	豆	の	葛	煮	汁	菜	茶	
				婦	腐		物	物			菓	
				羅							子	

普茶料理とは・・・

黄檗宗開祖隠元禪師が、日本に伝えられた中国風精進料理であります。

素朴な禅味のあるこの料理は黄檗宗にのみその形が伝えられています。

〈普茶〉は 普く大勢の人にお茶を差し上げるという意味を持つ言葉であります。

歳月が流れるにしたがって次第に料理の内容は変化しましたが、素朴が特色で、

山野の野菜を材料として調理します。お料理は順次お出しますので、

和気藹々とお楽しみください。

◆ 普茶料理開催時期のご案内

春季 3月15日～ 4月15日

秋季 10月15日～ 11月15日

食事時間はお昼のみです

(詳しい日程はホームページをご覧ください)

◆ 申し込みについて

1名様・・・5,000円(税込)

4名様以上の完全先着予約制です

電話にて申し込みください

〒411-0934

静岡県駿東郡長泉町下長窪 386

電話 055-986-1411

<http://www.saigan-ji.jp/>



西願寺フェイスブック



西願寺ホームページ

