

## 土筆の歳時記



～高温多湿の日本のもてなしは『涼味』<sup>りょうみ</sup>につきる～

梅雨明けの10日ぐらいが一番暑く、七夕が終わると  
元気な日指<sup>ひざし</sup>の夏本番。

街を歩きかう人を見ても、道の日陰側<sup>ひかげがわ</sup>を選んで歩いて、「暑い」が言葉に出てしまう今日この頃です。

クーラーによる涼しさは私たちの生活にはかかせません。ですが、それだけではものたりない人間の五感を刺激する涼味感の演出が、心豊かなひとときを感じさせます。夏のもてなしの基本は『水』にあり、木々の緑<sup>りょうみかん</sup>の涼味感、生け花はスツキリ、花の種類は少ないのに部屋は広く、家具はなるべく置いてありません。

少し室内は暗めに、水盆<sup>みずぼん</sup>の水を面々と見せる花の生け方、昔の人は色々な方法で五感を刺激し、涼を楽しみました。打ち水、風鈴、金魚鉢<sup>きんぎょはち</sup>、吊し<sup>つり</sup>のぶなどはもちろんです。

～道のべに しみず 清水流るる やなぎ 柳かげ  
しばしとてこそ 立ちどまりつれ～

さいぎょう  
西行

夏は誰しも、多少の『夏バテ』を感じます。うんとスタミナを付けて『一頑張り』という心入れが何よりも大切です。スタミナには土筆の『伊勢芋とろろ』が良いです。アクが無く、胃にやさしく、なめらかで、消化に良く、元気になれます。それに合わせて、炭火和牛のA5ステーキを共に食べるとなお良いです。ステーキは本ワサビをお客様がスリおろしてステーキに添えて食べます。

**炭火A5和牛ステーキ+伊勢芋とろろ定食 4,880円**

**【8月の茶事懐石】 ～テーマ 「お盆」 ～**

**8月24日 水曜日 午前 11時から 定員 10名**

**会費 17,000円 (税込み)**

※お一人様でも参加出来ます。

お茶の基本がある程度すんだ段階で、<sup>たてまえ</sup>点前だけに留まらず、茶事懐石をすることによって物を見る時、別の視点で物の見方、考え方が出来ます。

**【土筆の営業時間について】**

**<庭園Cafe> 月曜日～金曜日**

午前10時30分～午後3時30分まで

※ディナーは予約制です。

**<定休日> 毎週木曜日**

**日本料理・炭火A5和牛ステーキ  
「土筆」**

**亭主 加藤行一**

電話 0564-62-6208

令和4年7月 吉日

HPは <http://www.tsukusi.co.jp/>

「日本料理 土筆」で検索してください。