

和菓子作り と 抹茶体験

～英語通訳付き～



Wagashi & Matcha Making Workshop

～with English translation～

京菓子職人 泉さんが教える「桜の上生菓子」作りと、
2017年度日本茶全国品評会第一位の茶農家さんの「抹茶」を点てる体験—
美味しい和菓子と極上抹茶で春を感じるティータイムを体験しませんか？

Come and enjoy making *wagashi* (Japanese traditional sweets)
and *matcha* on your own!

2018年3月25日(日)
14:00～ / 15:30～

京菓子職人
泉さん来店



Sunday, 25th of March
14:00～ / 15:30～

<所要時間>1時間予定

<料金> 2,300円(税込) <体験内容>京生菓子
2つを作成します(1つお持ち帰り) / 宇治抹茶
をご自身で点てます / 作成後、抹茶と
生菓子1つを召し上がっていただけます
<言語>日本語、英語通訳つき <予約>事前
にお電話でご予約ください。ご予約がない場
合でも、当日の空きがあればご参加いた
だけます。 <人数> 1回最大10名

<Duration> about 1 hour

<Price> 2,300yen (tax included)

<details> You are going to enjoy making two
pieces of traditional Kyoto sweets and learn
how to make *matcha* on your own. Then, you
will have a tea time with one of the sweets you
made and *matcha*. <language> The program will
be held in Japanese with English translation.
<reservation> required <number of participants>
maximum 10 people per session

当日は、14:00までのランチ・喫茶で生菓子をご注文いただくと、泉さんが目の前で作成してくれます。

If you order wagashi during 11:30-14:00, Mr. Izumi will make a piece right in front of you!!

竹林の小径
Bamboo Forest

天龍寺
Tenryuji
Temple

渡月橋
Togetsukyo Bridge

JR 嵯峨嵐山駅
JR Saga Arashiyama Sta.

嵐電 嵐山駅
Randen Arashiyama Sta.

JR山陰本線 嵯峨嵐山駅(徒歩5分)
京福電気鉄道・嵐電嵐山駅(徒歩4分)

日本茶茶房 茶三楽

Chasanraku - Japanese TeaHouse

11:30 - 17:30 (L.O. 17:00)

京都府京都市右京区嵯峨天龍寺造路町7

7 Tsukurimichicho, Sagatenryuji, Ukyoku, Kyotoshi

TEL 075-354-6533 | info@chasanraku.co.jp

<http://www.chasanraku.co.jp/>

Instagram・Facebook・TripAdvisor “chasanraku”



CHASANRAKU
茶三楽
ARASHIYAMA