

高付加価値商品のご案内

古川美術館
分館 爲三郎記念館

FURUKAWA
Art Museum

古川美術館

国登録有形文化財 爲三郎記念館でのお茶席体験

国登録有形文化財である爲三郎記念館内でのお茶席体験です。

爲三郎記念館は茶事を目的に1934年に料亭の別邸として建てられた純日本建築で、すべてのお部屋を茶室として使うことができる造りになっています。
1945年よりこの屋敷を住まいとした古川美術館初代館長古川爲三郎も、日常的に茶事で客人をもてなしていました。

古川爲三郎は日本を代表する実業家・大富豪としてアメリカ経済誌の表紙を飾ったこともある人物です。この建物内で茶席を体験することで、日本を代表する大富豪の自宅に招かれた客人の気分を味わいませんか？

【他ではできない体験ポイント】

- ①かつて古川爲三郎が茶席で客人をもてなしていた爲三郎記念館での茶席体験で、大富豪の客人気分を満喫！
- ②古川爲三郎記念館が屋敷内で実際に使用していた、現在は古川美術館の所蔵作品になっている茶碗を使用した茶席です。

【茶道体験参加費など】

参加費：グループ料金 1グループ70,000円

※茶席費用、古川美術館と爲三郎記念館の2館共通入館券代、
爲三郎記念館ガイド費含む

参加可能人数：1名から10名（離れの知足庵をご希望の場合は1名から6名）

※数名でのご参加の場合、価格をご相談ください。

所要時間：茶席30分 爲三郎記念館ガイド30分 合計1時間

※爲三郎記念館と古川美術館の自由鑑賞の時間を含めると1時間半から
2時間程度の滞在時間となります。

実施日：リクエストにより実施。

まずはご希望の日をご相談ください。

予約方法：お電話 052-763-1991 担当：蓑川・伊藤

お客様のご希望を伺い、日時などのセッティング・内容アレンジをさせていただきます。



茶道写真



三輪休和（10代三輪休雪）



荒川豊三「志野茶碗」



永楽善五郎「四季草花茶碗」

茶席使用茶碗例

※写真の作品はすべて古川美術館所蔵作品です。
※季節や時期により使用茶碗は変更となります。



初代長谷川一望斎「天目茶碗 黄金慶弔小判使用」

国登録有形文化財 爲三郎記念館での香道体験

国登録有形文化財である爲三郎記念館内での香道体験です。

爲三郎記念館は茶事を目的に1934年に料亭の別邸として建てられた純日本建築です。1945年よりこの屋敷を住まいとした古川美術館初代館長古川爲三郎も、日常生活の中で香道を愉しんでいました。

古川爲三郎は日本を代表する実業家・大富豪としてアメリカ経済誌の表紙を飾ったこともある人物です。この建物内で香道を体験することで、日本を代表する大富豪の自宅に招かれた客人の気分を味わいませんか？

【体験内容】

香道の心髄である一炷聞きを先生の講義付きで行います。
一炷聞きはた一つの名香を聞き、心を静める行いです。

【他ではできない体験ポイント】

- ①かつて古川爲三郎が香道を愉しんでいた爲三郎記念館での香道体験で、大富豪の客人気分を満喫！
- ②300年前から400年前に実際に歴史の登場人物が焚いたお香を愉しみます。
今までの例：徳川吉宗、毛利家に伝わったお香など。



香道講師のご紹介

荻須昭大先生（香道研究家）

昭和24年2月生まれ

法政大学文学部卒

志野流香道十九代家元・蜂谷宗由の直門として香道・茶道を研鑽する

昭和53年松隠会発足に伴い、機関紙「松隠」編集、講習会などの学事担当理事として25年余り寄与

その間『松隠』に「歴代家元」「香道用語集」など24年間にわたり連載執筆

著書に『香会必携』『香銘必携』（初音の会刊）他、

香道伝書の翻刻多数

主著に『香の本』（雄山閣）、香道修学のしおり（初音の会）

現在「初音の会」を主宰する傍ら香道の普及に務める

名鉄友の会（名鉄百貨店）「香道の心得」講師

中華文化促進会（香文化委員会）学術委員

【香道体験参加費など】

参加費：グループ料金 1グループ70,000円

※茶席費用、古川美術館と爲三郎記念館の2館共通入館券代、
爲三郎記念館ガイド費含む

参加可能人数：1名から10名

※数名でのご参加の場合、価格をご相談ください。

所要時間：香道1時間 爲三郎記念館ガイド30分 合計1時間半

※爲三郎記念館と古川美術館の自由鑑賞の時間を含めると2時間から
2時間半程度の滞在時間となります。

実施日：リクエストにより実施。

まずはご希望の日をご相談ください。

予約方法：お電話 052-763-1991 担当：蓑川・伊藤

お客様のご希望を伺い、日時などのセッティング・内容アレンジをさせていただきます。



宣伝写真（香道）



古川美術館・爲
三郎記念館
PR用写真







ムスリム対応

お飲み物
Drink



Please select one drink.

<p>Matcha</p> <p><small>Top choice!</small></p> <p>We serve Myokouen's matcha "Tokusai no Hakaphi." You can consume all the nutritional components such as vitamins and dietary fiber in their entirety.</p> 	<p>Hot coffee</p> <p><small>Recommended to pair with the Anko Set!</small></p> <p>Made with 100% organic JAS certified coffee beans. A coffee characterized by its rich body and sweetness.</p> 
<p>Hot tea</p> <p>Made with 100% organic JAS certified coffee beans. A coffee characterized by its rich body and sweetness.</p> 	<p>Ice coffee</p> <p>Uses 100% tea leaves from Rainforest Alliance certified tea gardens. The balance of flavor and aroma is exquisite.</p> 
<p>Ice tea</p> <p>Uses carefully selected tea leaves, with a gorgeous aroma and a refreshingly easy-to-drink taste (unsweetened).</p> 	<p>Apple juice</p> <p>This is "100% juice" made from freshly squeezed domestic apples.</p> 
<p>Green tea</p> <p>Japanese tea blended with matcha. A green tea characterized by its sweetness and smoothness.</p> 	<p>Non-Alcoholic Sweet sake Hot</p> <p>A non-alcoholic beverage made from rice and rice koji, often compared to "drinkable IV fluids" and is good for beauty and health.</p> 

You can also order from the QR code at your table.
When ordered separately, all drinks are 600 yen each (tax included).

お菓子
Sweet



Please select one sweet.

<p>Mujumuju 2 grains</p> <p><small>★Enduring Favorite</small></p> <p>The confectionery wrapped in brown sugar yokan with finely textured sweet red bean paste spreads a refined sweetness in the mouth.</p>  	<p>Seasonal Japanese sweets</p> <p><small>Staff top choice</small></p> <p>We offer seasonal wagashi that change weekly. Please see the attached document.</p>  
<p>Set of 2 Western style sweets.</p> <p>We will serve one piece of sablé with two pieces of raw chocolate.</p> 	<p>Anko set</p> <p>A set of sweet red bean paste made with Hokkaido adzuki beans and two cherry shiratama dumplings.</p>  
<p>Matcha ice cream</p> <p>You can taste the bitterness of Uji matcha and the rich flavor of the tea leaves.</p> 	<p>Hōjicha ice cream</p> <p>Using the carefully selected blend of roasted green tea from Myokouen. It has a fragrant and elegant flavor.</p> 
<p>Vanilla ice cream</p> <p>Using plenty of Hokkaido milk, fresh cream, and vanilla beans, the exquisite sweetness gently spreads in the mouth.</p> 	

You can also order from the QR code at your table.
When ordered separately, all sweets are 500 yen each (tax included).

