

— おかげさまで —

味吉兆 ぶんぶ庵

7周年

10/7
Sat.

銘酒「松の司」と「信楽焼」陶芸家澤克典氏の
器と共に日本料理を楽しむ会

時間／17:30～(17:00 受付) 会費／12,000円(税込) 【限定32名】

第3回目となりました。滋賀県竜王町より松瀬酒造株式会社様と信楽町より陶芸家澤克典先生との饗宴を開催します。銘酒「松の司」と「信楽焼の器」と共に、この日限りのお料理をご堪能いただきます。



銘酒「松の司」 <http://matsunotsukasa.com>



profile

信楽焼作家 澤克典氏

澤克典氏は焼締めである信楽から絵付けものの織部(弥七田織部)まで広く作陶スタイルを持つ新進気鋭の作家さんです。当日は美味しいお酒に舌鼓と、素晴らしい作品にも触れて頂きます。

1980年
信楽町信楽作家 澤清嗣の長男として生まれる。
2002年
滋賀県立窯業試験場修了。鈴木五郎先生に師事。
2005年
信楽町にて父澤清嗣の下で作陶、独立。



10/20
Fri.

食空間スタイリスト 増田あゆみさんの
月を愛でる"観月"のテーブルコーディネートを楽しみましょう

時間／11:00～(10:30 受付) 会費／10,000円(税込) 【限定32名】

ご協賛：澤田酒造株式会社 <http://www.kankiko.jp>

ぶんぶ庵の貴重な器を使用して"観月"をテーマに、今回は天保元年創業の歴史ある奈良県香芝市の澤田酒造株式会社様とのコラボイベントになります。日本人が大切にしてきた昔からの"月を愛でる"という習慣を、日本古来から親しまれてきた日本酒と共に、木本硝子の特別なグラスで楽しんで頂ければと思います。



profile

TABLE et PLUS 食空間スタイリスト
増田あゆみ氏

芦屋の隠れ家のようなアンティークに囲まれたスペースにて、毎月ご予約制で様々なテーマのテーブルコーディネートレッスンを行う。 <http://table-et-plus.com>
ぶんぶ庵のHP内の毎月の器コメントを掲載中

10/24
Tue.

自由が丘・芦屋の予約が取れないカリスマサロン主宰
AyakoによるAyakoメソッドを体感しましょう

時間／11:00～(10:30 受付) 会費／10,000円(税込) 【限定20名】

セラピスト紀伊國谷綾子先生によるクイック深層整筋施術をお一人ずつに体感していただきます。お時間の都合上、気になる体の箇所を1箇所ずつの体験になります。ご自宅でも簡単にケア出来る方法も伝授させていただきます。これで夏の疲れは美食と共にスッキリしましょう!! 季節の変わり目を元気に乗り切るオリジナル料理とともに、芸能人もおしのびで通うAyakoメソッドを体感してみませんか。



profile

セラピスト 紀伊國谷綾子氏

1990年から鍼灸整骨院やカイロプラクティック院にて各種療法を学ぶ。妊娠・出産を経て、自宅で開業。1998年に箕面市に女性専門の隠れ家サロン「トータルセラピーMiO」をオープン。遠方からも通うクライアントがいるほど有名サロンに成長する。常に「よりよいものを」を追求して進化を続ける。すべての理論・経験を融合した「Ayakoメソッド」を開発。現在は、日本国内各地で、医療従事者、スポーツトレーナー、鍼灸師、柔道整復師、セラピスト、エステティシャンなど多様な専門家に「Ayakoメソッド」を伝授している。

お土産付き

・血行改善に話題の
炭酸スプレー
「エレキミスト」ミニボトル
・深層整筋R小顔
チケット

