

伝統の焼き物と盛り付けを賞翫する、風薫る季節のおもてなし

# 陶芸家 清水 剛 × 京都 つる家の饗宴

2017.5.15 ~ 6.30

古来より日本の風土の中で成熟し、日本料理とともにその歴史に深く根付いてきた焼き物。  
丹波焼の窯元である清水 剛の作品をはじめ、職人の力強さと繊細さを兼ね備えた器に、  
料理長 上垣 元が季節の移ろいを感じる逸品を、風趣に富んだ盛り付けでお届けします。  
期間中、京都を思わせる情緒あふれる店内に、表現を極めた清水 剛の陶芸作品の数々を展示します。

伝統の技が息づく、器に盛り付けご用意します。  
目でも舌でも、その妙技を味わってください。

昼食 ▶ 嵯峨野 6,500 円

夕食 ▶ 平安 15,000 円



## 丹波焼 窯元・俊彦窯 清水 剛

兵庫県篠山市ある俊彦窯は初代松之丞からはじまり、その後宇吉・力磨・と引き継がれ、現在4代目となる父 俊彦が昭和52年に開窯し屋号も俊彦窯と名付け、2人で作陶している。今井政之氏眞正氏に師事したのち独立し、丹波の地でその土を使い自分にできる表現を追求している。作品は父 俊彦のものとは全く違うものだが、丹波への思いは強くそれぞれの作品に投影している。



18階

日本料理

京都 つる家