



瀬戸焼千年の歴史を知る

PRODUCT&PRIDE SETOYAKI/KYO RYORI

京料理と瀬戸焼。
歴史に育まれ、時間の波に洗われながら洗練されてきた2つの
カルチャーが風雅に重なり織りなす馥郁たる時間をお愉しみください。

11:00 「瀬戸焼千年の歩みについて」 瀬戸市美術館館長 服部文孝氏
11:20 「尾張徳川家御用窯 加藤唐三郎家について」 加藤唐三郎氏
11:35 「刻文技法を用いた豆皿制作体験」
12:30 「お食事」

2022.11.17(木)

¥10,000 税・サ込

11:00A.M.~(受付10:30A.M.)

※要予約(3日前)

〈ご予約・お問い合わせ〉

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋3F

京料理たん熊 北店 名古屋店

Tel. 052-683-4170



※料理、瀬戸焼の画像はすべてイメージです。



御献立(一部抜粋)

向付 本鮪 白髪葱添え
文甲烏賊松笠造り 鯛
あしらひ一式

焼物 鰯うに焼 青のり化粧
菊蕪 青菜浸し 糸花
他、全10品

加藤 唐三郎 氏

Kato Tozaburo

瀬戸市指定無形文化財「陶芸 御深井」保持者

<略歴>

1948年 瀬戸市に生まれる
1978年 日本伝統工芸展初入選
1984年 東海伝統工芸展 中日賞
1986年 東海伝統工芸展 愛知県知事賞
1992年 東海伝統工芸展 東海伝統工芸展賞
2008年 瀬戸市指定無形文化財「陶芸 御深井」保持者認定

