

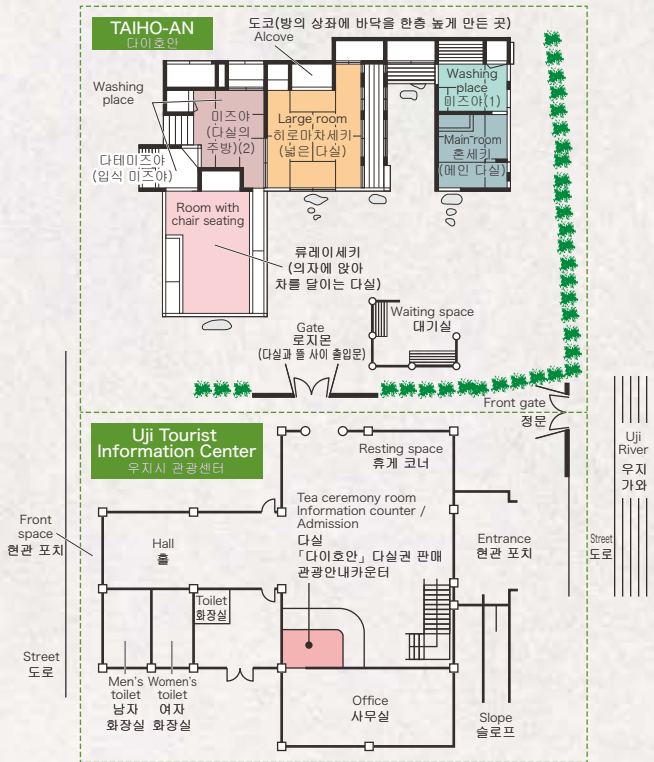


Access 5 minutes walk from the Uji Station(JR and Keihan)

교통 안내 JR-게이한 「우지역」에서 도보 약 10분



Uji City Municipal Tea Ceremony House 우지 시영 다실



Address: 1-5 Uji-togawa, Uji

Site area: 411.41㎡

Building area: 99.27㎡

Floor space: 86.22㎡

Building structure: Wooden house(sukiya style)with copper roof

●Main room(3.5-mat room)with a washing place(3-mat room)

●Large room(8-mat room)with a washing place(4.5-mat room)

●Room with chair seating(approx.8-mat room)and a washing place(1.5-mat room)

소재지 우지시 우지토가와 1-5

부지면적 411.41㎡

건축면적 99.27㎡ (30.10평)

바닥면적 86.22㎡ (26.13평)

건축구조 목조단층(다실풍 건물), 동판 지붕

●혼세키(3조반 = 약5.8㎡) ●미즈야(1)(3조 = 약5.0㎡)

●히로마차세키(8조 = 약13.2㎡) ●미즈야(2)(4조 반 = 약7.4㎡)

●류레이세키(약 8조 = 약13.2㎡) ●다테미즈야(1조 반 = 약2.5㎡)

From Kyoto 교도에서

JR **Kyoto** JR Nara Line rapid train 17min. **Uji**
JR **교도** JR나라선 쾌속 17분 **우지**

Keihan **Sanjo** Keihan Line Keihan Uji Line **Uji**
Keihan **산조** 게이한 본선 특급 12분 Chushojima Keihan Uji Line **우지**
추쇼지마 게이한 우지선 완행 14분 **우지**

From Osaka 오사카에서

JR **Osaka** JR Kyoto Line JR Nara Line **Uji**
JR **오사카** JR교토선 신쾌속 27분 **교도** JR나라선 쾌속 17분 **우지**

Keihan **Yodoyabashi** Keihan Line Chushojima Keihan Uji Line **Uji**
Keihan **요도야바시** 게이한 본선 특급 35분 추쇼지마 게이한 우지선 완행 14분 **우지**

Kintetsu **Nanba** Kintetsu Nara Line Kintetsu Kyoto Line **Uji**
Kintetsu **난바** 긴테쓰 나라선 사이다이시 긴테쓰 교토선 급행 20분 **Okubo** Bus 17min. **우지**
급속 29분 **급행 20분** 오쿠보 버스 17분 **우지**

Information

Open: January 10th~December 20th(seven days a week) 10:00 a.m.~4:00 p.m.

Admission: ¥500 (includes a cup of tea with Japanese seasonal sweet)

Inquiries

Uji City Commerce, Industry and Tourism Division

33 Uji-biwa, Uji, Kyoto 611-8501 Tel (0774) 22-3141

Uji Tourist Information Center

2Uji-togawa, Uji, Kyoto 611-0021 Tel (0774) 23-3334

이용 안내

개장 기간 1월 10일~12월 20일(개장 기간 중 무휴)

개장 시간 오전 10시 00분~오후 4시 00분

이용 요금 1명 500엔부터(계절 과자 포함)

예약 및 문의

우지시 관광센터

(우)611-0021 교토부 우지시 우지토가와 2 TEL.0774 (23) 3334



TAIHO-AN 다이호안

Enter the world of the tea ceremony,
and experience traditional
Japanese culture first-hand.

일본의 전통문화인 다도의 세계를
꼭 찾아 주시기 바랍니다.
그리고 일본문화 다도를 피부로
느껴주시기 바랍니다.

Main room
혼세키
(3조 무코기리
(화로를 배치하는 형식))



Large room
히로마차세키
(8조)



Room with
chair seating
류레이세키
(약 8조 의자 석)

Manner

- The 'wagashi'(sweets) is served and the host will say "please eat the sweets". When you bow in return, say "okashi o choudai itashimasu" ("I'm receiving the sweets"), then you may start eating.
과자가 나온 다음 「과자를 드셔 보세요」라고 하면, 「잘 먹겠습니다」라고 답례 인사를 하고 과자를 먹습니다.
- The tea is served then you bow to the host again, say, "otemae choudai itashimasu" ("I'm receiving the tea").
차가 나오면, 「차를 맡여 주셔서 감사합니다」라고 답례 인사를 합니다.
- Turn the 'chawan' (tea bowl) clockwise two times and start to drink the tea.
※The front of the tea bowl will often have a beautiful design, so it will be served with the front facing you. Rotate the front of the tea bowl two times so it is facing away from you.
찾잔을 2번 정도 앞쪽 방향으로 돌린 다음 차를 마십니다.
※차가 나왔을 때는 첫잔 정면이 자신을 향하고 있기 때문에 정면(그림이 있음)을 피하기 위해 2번 정도 돌립니다.
- After you have finished drinking the tea, turn the tea bowl once. And then return the tea bowl to the edge of the tatami mat, back to the place it was first served to you.
다 마셨으면, 찾잔의 마신 부분을 손가락으로 두고 찾잔의 정면이 자신을 향하도록 뒤쪽 방향으로 2번 정도 돌립니다.

※This manner may be different from other tea schools. However, this is the etiquette for this tea ceremony.

※작법은 유파에 따라 다르지만, 이상이 대략적인 말차 마시는 방법입니다.

menu

Powdered green tea 말차 메뉴

Powdered green tea grinded in a special mortar, has a distinct strong aroma and the consistency of a fine flour.

향이 풍부하고 부드러운 감칠맛이 나는
연차를 다구에서 갈아서 가루로 한 것이
말차입니다.

Usutya 500yen
박차 500엔

Koitya & Usutya 1,500yen
농차와 박차 세트 1,500엔

- At least 2 guests and 3 days notice required.
- Open only from July to September and December to February.

- 오테마에(말차 달이기 체험)가 포함된 농차와 다테다시(미즈야에서 말여 다실에서 점대) 박차 세트
- 2명부터 접수, 3일 전까지 예약 필요
- 7월~9월, 12월~2월 사이에만 가능

Koitya uses the tea about three times the Usutya and one bowl is drunk by several.
농차...박차의 약 3배의 차를 사용하며, 하나의 찾잔을 여러 사람이 돌아가면서 마십니다.

Green tea 전차 메뉴

Sentya smells fresh and tastes elegant and is drunk by most people in Japan.
Gyokuro with full smell and mild flavor is the highest class of green tea. It is vivid green.

전차는 상쾌한 향과 품위 있는 떫은 맛이 있어,
일본에서 가장 많이 마시는 녹차입니다.
옥로는 짙은 향과 부드러운 맛이 나는 최고급 녹차로, 선명한 녹색을 띄고 있습니다.

Sentya 500yen
전차 500엔

Gyokuro 700yen
옥로 700엔

Sentya & Gyokuro 1,000yen
옥로와 전차 세트 1,000엔

- Reservation required at least 3 days before.
- 3일 전까지 예약 필요

Tea ceremony experience 오테마에(말차 달이기) 체험



The first time you see the model of teacher's manners. The second time you experience the manners of tea-ceremony for yourself.

처음에는 선생님의 오테마에를 보고,
그 다음에 직접 오테마에를
체험합니다.

Usutya or Sentya 1,200yen
말차 or 전차 1,200엔

- Only 1 guest required.
- Reservation required at least 3 days before
- 1명부터 접수 가능
- 3일 전까지 예약 필요

※The menu concerning both Sentya and Gyokuro is only offered four times a month on specific days. Please contact for details.

※전차와 옥로에 관한 메뉴는 한 달에 4회 정도 실시하고 있는 「전차의 날」에만 제공하고 있습니다. 자세한 것은 문의해 주십시오.

※과자는 계절에 따라서 다릅니다.

