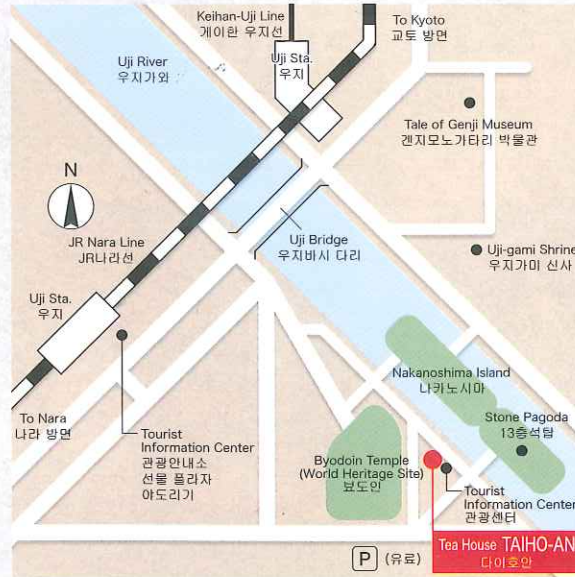


Address: 1-5 Uji-togawa, Uji
 Site area: 411.41㎡
 Building area: 99.27㎡
 Floor space: 86.22㎡
 Building structure: Wooden house(sukiya style)with copper roof
 ●Main room(3.5-mat room)with a washing place(3-mat room)
 ●Large room(8-mat room)with a washing place(4.5-mat room)
 ●Room with chair seating(approx.8-mat room)and a washing place(1.5-mat room)

소재지: 우지사시 우지토가와 1-5
 부지면적: 411.41㎡
 건축면적: 99.27㎡ (30.10평)
 바닥면적: 86.22㎡ (26.13평)
 건물구조: 목조단층(다실풍 건물), 동판 지붕
 ●훈세키(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㎡)

Access 5 minutes walk from the Uji Station(JR and Keihan)
 교통 안내 JR·케이한 「우지역」에서 도보 약 10분



From Kyoto
 교도에서

JR Kyoto	JR Nara Line rapid train 17min.	Uji
JR 교도	JR나라선 쾌속 17분	우지
Keihan Sanjo	Keihan Line limited express train 12min.	Uji
케이한 산조	케이한 본선 특급 12분	우지
	Chushojima Chushojima local train 14min.	Uji
	추쇼지마 게이한 우지선 완행 14분	우지

From Osaka
 오사카에서

JR Osaka	JR Kyoto Line new rapid train 27min.	Kyoto	JR Nara Line rapid train 17min.	Uji
JR 오사카	JR교토선 신쾌속 27분	교도	JR나라선 쾌속 17분	우지
Keihan Yodoyabashi	Keihan Line limited express train 35min.	Chushojima	Keihan Uji Line local train 14min.	Uji
케이한 요도야바시	케이한 본선 특급 35분	추쇼지마	케이한 우지선 완행 14분	우지
Kintetsu Nanba	Kintetsu Nara Line rapid express train 29min.	Saidaiji	Kintetsu Kyoto Line express train 20min.	Okubo
킨테츠 난바	킨테츠 나라선 쾌속 급행 29분	사이다이지	킨테츠 교토선 급행 20분	오쿠보
			Bus 17min.	Uji
			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(계정 기한 중 무휴)
 개장 시간 오전 10시 00분~오후 4시 00분
 이용 요금 1명 500엔부터(계절 과자 포함)
 예약 및 문의
 우지사시 관광센터
 (우)611-0021 교토부 우지사시 우지토가와 2 TEL.0774 (23) 3334

Uji City Municipal Tea Ceremony House
 우지 시영 다실



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 식)



Manner

- 1 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.
- 2 The tea is served then you bow to the host again, say, "otemae choudai itashimasu" ("I'm receiving the tea").
차가 나오면, 「차를 달여 주셔서 감사합니다」라고 답례 인사를 합니다.
- 3 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.
첫잔을 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.
- 4 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, 첫잔의 마신 부분을 손가락으로 두르고 첫잔의 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 500yen

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

- 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(미즈아에서 달여 다실에서 걸대) 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
첫잔을 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 맑은 맛이 있어,
일본에서 가장 많이 마시는 녹차입니다.
옥로는 짙은 향과 부드러운 맛이 나는 최고급
녹차로, 선명한 녹색을 띄고 있습니다.

Sentya 500yen
전차 500yen

Gyokuro 700yen
옥로 700yen

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

- 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 1,200yen

- 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.

