

Address: 1-5 Uji-togawa, Uji

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 우지사 우지토가와 1-5

건물 구조 목조단층(다실풍 건물), 동판 지붕

- 혼세키(3조반 = 약5.8㎡)
- 히로마차세키(8조 = 약13.2㎡)
- 류레이세키(약 8조 = 약13.2㎡)
- 미즈야(1)(3조 = 약5.0㎡)
- 미즈야(2)(4조 반 = 약7.4㎡)
- 다테미즈야(1조 반 = 약2.5㎡)

Access 10 minutes walk from the Uji Station(JR and Keihan)

교통 안내 JR·게이한 「우지역」에서 도보 약 10분



From Kyoto

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

From Osaka

JR Osaka	JR Kyoto Line new rapid train 27min.	Kyoto	JR Nara Line rapid train 17min.	Uji
JR 오사카	JR교토선 신쾌속 27분	교토	JR나라선 쾌속 17분	우지
Keihan Yodoyabashi	Keihan Line limited express train 35min.	Chushojima	Keihan Uji Line local train 14min.	Uji
게이한 요도야바시	게이한 본선 특급 35분	추쇼지마	게이한 우지선 완행 14분	우지
Keintetsu Nanba	Keintetsu Nara Line rapid express train 29min.	Saidaiji	Keintetsu Kyoto Line express train 20min.	Uji
간테쓰 난바	간테쓰 나라선 쾌속 급행 29분	사이다이지	간테쓰 교토선 급행 20분	우지
		Okubo	Bus 17min.	Uji
		오쿠보	버스 17분	우지

Information

Open: January 10th~December 20th(seven days a week)10:00 a.m.~4:00 p.m.
Admission: ¥1,000 (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

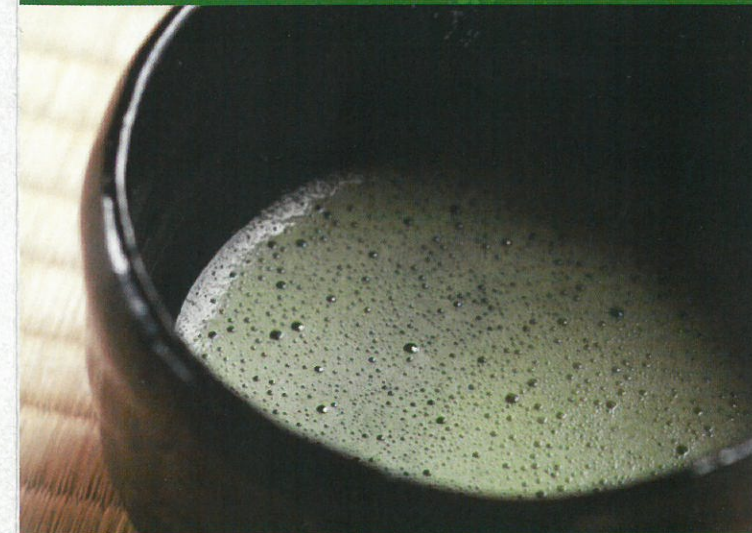
이용 안내

개장 기간 1월 10일~12월 20일(개장 기간 중 무휴)
개장 시간 오전 10시 00분~오후 4시 00분
이용 요금 1명 1,000엔부터(계절 과자 포함)

예약 및 문의

우지사 관광센터
(우)611-0021 교토부 우지사 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.

일번의 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 달여 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 찾잔 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 뒤고 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 1,000yen
박차 1,000yen

Koitya & Usutya 3,000yen
농차와 박차 세트 3,000yen

- 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 달여 다실에서 접대) 박차 세트
- 2월부터 접수, 3월 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 찻잔을 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 짙은 맛이 있어,
일본에서 가장 많이 마시는 녹차입니다.
옥로는 짙은 향과 부드러운 맛이 나는 최고급
녹차로, 선명한 녹색을 띄고 있습니다.

Sentya 1,000yen
전차 1,000yen

Gyokuro 1,400yen
옥로 1,400yen

Sentya & Gyokuro 2,000yen
옥로와 전차 세트 2,000yen

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

Tea ceremony experience 오테마에(말차 달이기) 체험



※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.



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 2,400yen
말차 or 전차 2,400yen

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

