

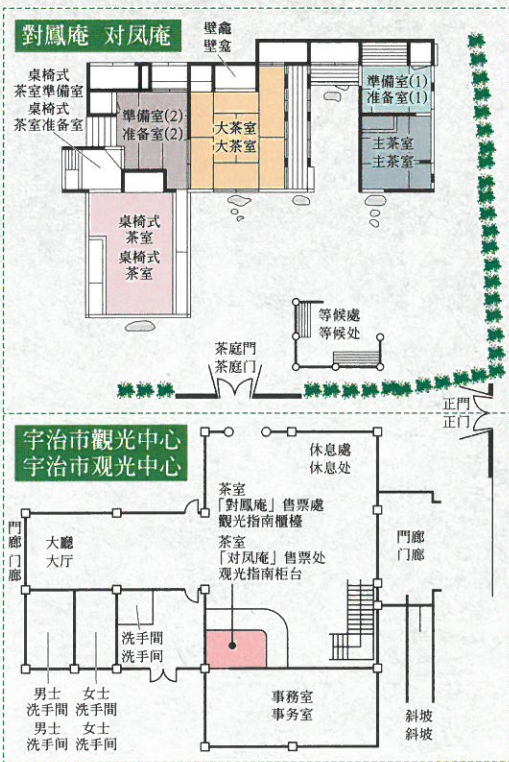


交通指南 距離 JR・京阪「宇治站」步行約 10 分鐘

交通指南 距離 JR・京阪「宇治站」步行約 10 分钟



## 宇治市營茶室 宇治市营茶室



宇治川  
宇治川  
宇治川

從京都出發 从京都出发				
JR 京都	JR 京都	JR 奈良線快速 17分鐘	宇治	宇治
JR 京都	JR 京都	JR 奈良線快速 17分鐘	宇治	宇治
京阪 三條	京阪 三條	京阪本線特急 12分鐘	中書島	宇治
京阪 三條	京阪 三條	京阪本線特急 12分鐘	中書島	宇治
從大阪出發 从大阪出发				
JR 大阪	JR 大阪	JR 京都線新快速 27分鐘	京都	宇治
JR 大阪	JR 大阪	JR 京都線新快速 27分鐘	京都	宇治
京阪 澁屋橋	京阪 澁屋橋	京阪本線特急 35分鐘	中書島	宇治
京阪 澁屋橋	京阪 澁屋橋	京阪本線特急 35分鐘	中書島	宇治
近鐵 難波	近鐵 難波	近鐵奈良線快速急行 29分鐘	西大寺	宇治
近鐵 難波	近鐵 難波	近鐵奈良線快速急行 29分鐘	西大寺	宇治
近鐵 大久保	近鐵 大久保	近鐵京都線急行 20分鐘	大久保	宇治
近鐵 大久保	近鐵 大久保	近鐵京都線急行 20分鐘	大久保	宇治

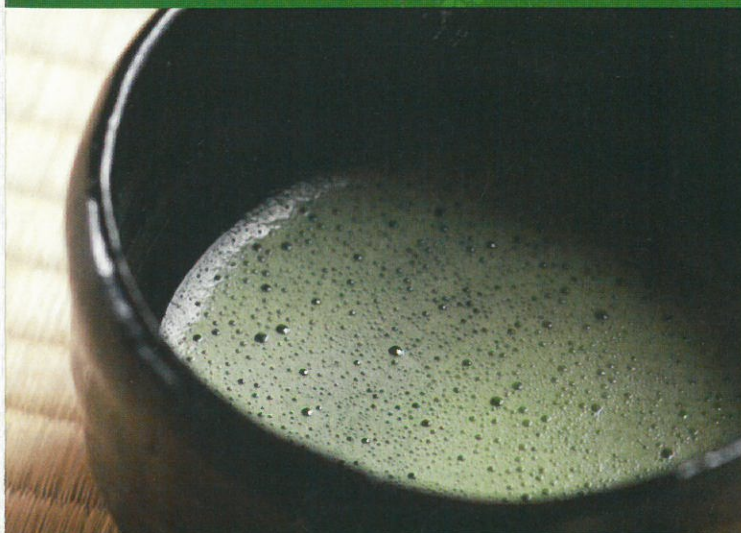
利用指南	利用指南
營業期間 1月10日~12月20日 (營業期間不休息)	營業期間 1月10日~12月20日 (營業期間不休息)
營業時間 上午10:00~下午4:00	營業時間 上午10:00~下午4:00
費用 每份1,000日圓起(附時令點心)	費用 每份1,000日元起(附時令點心)

預約與洽詢  
預約与垂詢

宇治市觀光中心  
郵遞編號611-0021 京都府宇治市宇治塔川2 TEL.0774 (23) 3334

宇治市觀光中心  
郵編611-0021 京都府宇治市宇治塔川2 TEL.0774 (23) 3334

地址 宇治市宇治塔川1番地の5	地址 宇治市宇治塔川1番地の5
建築物結構 木造平房結構(茶室結構)-銅板屋頂	建築物結構 木造平房結構(茶室結構)、銅板屋頂
主茶室 (約5.8㎡)	主茶室 (約5.8㎡)
大茶室 (約13.2㎡)	大茶室 (約13.2㎡)
桌椅式茶室 (約13.2㎡)	桌椅式茶室 (約13.2㎡)
準備室(1) (約5.0㎡)	準備室(1) (約5.0㎡)
準備室(2) (約7.4㎡)	準備室(2) (約7.4㎡)
桌椅式茶室準備室(約2.5㎡)	桌椅式茶室準備室(約2.5㎡)



# 對鳳庵 对凤庵

TAIHOUAN

偎依在宇治河畔，  
偎依在宇治河畔，

盡享一段優雅時光。  
尽享一段优雅时光。

請品嚐時令日式點心，  
请品尝时令日式点心、

鑑飲醇香的宇治茗茶吧！  
鉴饮醇香的宇治茗茶吧！



主茶室  
主茶室



大茶室  
大茶室

桌椅式茶室  
桌椅式茶室



### 薄茶的品飲方法 薄茶的品饮方法

- 1 茶點被端上來，在聽到「請您品嚐茶點後，應回敬說「okashi o choudaitashimasu (那我不客氣了)」後行禮，然後再開始品嚐茶點。茶點被端上來，在聽到「請您品嚐茶點」后，应回敬说「okashi o cyoudaitashimasu (那我不客气了)」后行礼，然后再开始品尝茶点。
- 2 茶被端上來之後，應回敬說「otemae choudaitashimasu (那我不客氣了)」後行禮以示謝意。茶被端上来之后，应回敬说「otemae cyoudaitashimasu (那我不客气了)」后行礼以示谢意。
- 3 將茶碗向自己的方向轉兩三下後再品茶。因為上茶時，茶碗的正面是朝向您的，為了避開茶碗的正面（圖案）面向自己，所以將茶碗轉動兩三下。将茶碗向自己的方向转两三下后再品茶。因为上茶时，茶碗的正面是朝向您的，为了避开茶碗的正面（图案）面向自己，所以要将茶碗转动两三下。
- 4 品茶後，用手指擦拭品茶時嘴唇接觸過的碗口處，將茶碗的正面轉回向自己。品茶后，用手指擦拭品茶时嘴唇接触过的碗口处，将茶碗的正面转回向自己。

不同的流派，規矩也不盡相同，以上是一整套薄茶的品飲方法。  
不同的流派，规矩也不尽相同，以上是一整套薄茶的品饮方法。

## menu

### 抹茶 抹茶

將茶香濃郁、口感滑潤的碾茶，用茶磨精心磨製而成的茶粉被稱為抹茶。  
将茶香浓郁、口感滑润的碾茶，用茶磨精心磨制而成的茶粉被称为抹茶。

薄茶 1,000日元  
薄茶 1,000日元

薄茶和濃茶 3,000日元  
薄茶和浓茶 3,000日元

- 欣賞濃茶茶道現場表演、品嚐現場沏泡的濃茶和已在準備室為您沏好的薄茶。
  - 從兩位客人開始受理，並且需要提前三天預約。
  - 僅在7月~9月、12月~2月之間提供此服務。
  - 欣賞濃茶茶道現場表演、品嚐現場沏泡的濃茶和已在準備室為您沏好的薄茶。
  - 從兩位客人開始受理，並且需要提前三天預約。
  - 僅在7月~9月、12月~2月之間提供此服務。
- 濃茶…使用茶量為薄茶的3倍，因此一碗濃茶可供數人一起品飲。  
浓茶…使用茶量为薄茶的3倍，因此一碗浓茶可供数人一起品饮。



### 煎茶 煎茶

在日本，有著清爽宜人的茶香及上好澀味的煎茶是最受歡迎的綠茶。  
玉露則是茶色鮮綠、馥郁芳香、味道醇和的最高級綠茶。

在日本，有著清爽宜人的茶香及上好澀味的煎茶是最受歡迎的綠茶。  
玉露則是茶色鮮綠、馥郁芳香、味道醇和的最高級綠茶。

煎茶 1,000日元  
煎茶 1,000日元

玉露 1,400日元  
玉露 1,400日元

煎茶和玉露 2,000日元  
煎茶和玉露 2,000日元

- 需要提前三天預約
- 需要提前三天預約

### 茶道體驗 茶道体验



先觀看茶道師的整套茶道示範，然後親身體驗茶道。  
先观看茶道师的整套茶道示范，然后亲身体验茶道。

抹茶或者煎茶 2,400日元  
抹茶或者煎茶 2,400日元

- 一位客人即受理
- 一位客人即受理
- 需要提前三天預約
- 需要提前三天預約

※有關煎茶和玉露，僅在每月四次的「煎茶日」提供服務。詳情敬請洽詢。  
※茶點因季節而變。  
※有关煎茶和玉露，仅在每月四次的「煎茶日」提供服务。详情敬请垂询。  
※茶点因季节而变。

