

Living リビング 東京Bay

○配布部数/104,133部
 ○配布地域/港区・中央区・江東区・江戸川区・浦安市ほか
 ○リビング新聞は仙台から鹿児島まで全国65エリア(版)、900万部をネットワークしています。
 ○リビング新聞の記事は、独自の厳しい審査基準を設けています。企業名が見出しに表示されているものはその企業からのPR情報です。
 個人情報の取扱いについては当社ホームページまたは個人情報保護推進事務局☎03-5216-9191(平日午前10時~午後5時)までお問い合わせください。本紙掲載の広告主が収集した個人情報に関しては各広告主へお問い合わせください。

JAFNA <http://www.jafna.or.jp>
 日本生活情報紙協会加盟紙

■紙面に関するご意見や情報提供、
 広告、折込みのお問い合わせ
 ☎03-5216-9171

■配布に関するご意見、配布を希望されない等
 のお問い合わせ(受付 月~金(祝日除)10:00~17:00)
 リビングプロシード 東京センター
 ☎03-5216-9372
 ☎0120-301741

サンケイリビング新聞社ホームページ
<http://www.sankeiliving.co.jp/>

2/11(金・祝)・12(土)・13(日) 11:00~15:30

京あるき in 日本橋ツアー 東京の中の京老舗へおこしやすコース

行く先々で店長の話を聞いてお土産が付く4時間半のコース。ランチは①京割烹 熊はん。谷崎潤一郎もひいきにした板前京割烹の老舗「たん熊北店」の関東初路面店です。通常夜のみ営業ですが、特別にお昼の弁当を用意してもらいます。次は創業1879年・京漬物の名店②近為へ。お茶請けにぴったりな京漬物を。その後、創業1901年の風呂敷専門店③東京唐草屋で包み方のレクチャーを受けたら、創業1661年の京漆器店④象彦で国宝級の漆製品を見学。続いて⑤東海東京証券で国内初公開の国宝「風神雷神図屏風」の高精細複製品などを堪能。最後は⑥京都館で舞妓さんから茶菓接待を受けます。



京の冬の味覚を詰めた「京割烹 熊はん」のお弁当。聖護院大根など滋味深い京野菜を使った焚き合わせや、節分に合わせキツネをあしらった遊び心ある一品も

コース内容

10:50「明治座」集合→①京割烹 熊はん(特製松花堂弁当)→②近為(京漬物の試食・説明・お土産)→③東京唐草屋(風呂敷講義・お土産)→④象彦(国宝級漆器を見学・お土産)→⑤東海東京証券(国宝の高精細複製品を見学)→⑥京都館(説明・舞妓さんから茶菓接待)→15:30解散予定



左/「近為」のイケメン店長上/日本の至宝「風神雷神図屏風」(複製)の鑑賞も

日程 2/11(金・祝)・12(土)・13(日)
 参加費 各日8000円(ランチ、お菓子・お茶、お土産含む)
 定員 各日20人
 集合 10:50「明治座」(都営新宿線「浜町」駅徒歩1分、都営浅草線・東京メトロ日比谷線「人形町」駅徒歩7分)
 ※詳細は案内状に記載



日本橋で はんなりする一日

2月8日(火)から約2週間、日本橋・東京駅周辺で日本が誇る歴史都市・京都の魅力を知るイベントが多数行われます。連動してリビング新聞では、日本橋の京老舗めぐりと、オペラ&舞妓はんを楽しむイベントを実施。申し込みは早めに電話で予約を。

京都市×日本橋めぐりの会×リビング新聞

「京あるき in 東京 2011」恋する京都ウィークス」連動イベント



案内人は私です

日本橋の老舗の素晴らしいを紹介し広めるのが生きがい、と川崎さん。同会が行う老舗リレーツアーは発売と同時にキャンセル待ちが出るほど人気。

京あるき in 東京 2011 ～恋する京都ウィークス～

2/8(火)～22(火)の2週間、世界の宝・日本の財産である京都の伝統文化などの魅力を東京で再発見するイベント。京都市などが「京都創生」を掲げ実施。期間中、日本橋・東京駅周辺で、本イベントを含む京都関連の催しが多数行われます。



申し込み・問い合わせは電話で
 サンケイリビング新聞社
 東京本部(編集)

☎03(5216)9171

※月～金曜10:00～17:00(祝日除く)

電話で申し込み後、1週間以内に参加費の振り込みを。参加者には2月初旬までに案内状を送付

振込先

三菱東京UFJ銀行 新丸の内支店
 普通 3030344
 サンケイリビング新聞社
 ※入金後の返金・キャンセル不可

2/12(土) 16:00~18:00

舞妓はんの踊り&オペラ&フレンチの夕べ オペランチ with 舞妓はん

江戸時代に御三家・紀州家の下屋敷だった場所(日本橋蛸殻町)に建つ「ロイヤルパークホテル」の20階のフレンチレストラン「パラッツォ」で、遅めのランチに舌鼓を打ったら、舞妓はんの踊りを鑑賞。その後、東京室内歌劇場のソリスト・醍醐園佳さんとピアニストによる季節を感じるオペラコンサートを楽しめます。「オペラ」と「ランチ」を組み合わせた同ホテル好評のプランに、今回特別に舞妓はんの踊りをプラス。フレンチにも京素材を忍ばせ、この日限りのスペシャルコースになっています。

スケジュール

15:45「ロイヤルパークホテル」集合
 16:00フレンチコース
 17:00舞妓はんの踊り
 17:30オペラコンサート(18:00終了予定)

ソリスト 醍醐園佳さん



東京音楽大学声楽演奏家コースを首席で卒業。同大学院修士課程(オペラ)終了。これまでに「フィガロの結婚」「ドン・ジョヴァンニ」などに出演。東京室内歌劇場会員



京素材を使ったフレンチを堪能して
 ※画像はイメージ

MENU

- ◆真鯛、信州サーモンの紅白仕立てに桜の香りを乗せて京みずなのサラダを添えて
 - ◆生湯葉で包んだ鱈に京都九条葱のア・ラ・クレメにアニスとレモンの香りを乗せて
 - ◆国産和牛の網焼きにクミン風味の京にんじんのクーリを添えて旬の野菜をあしらえて
 - ◆林檎のシュトルデルにマンゴアイスを添えて
- ※内容は当日変更になる場合があります

日程 2/12(土)
 参加費 1万5000円(フレンチコース・舞妓踊り鑑賞・記念撮影・オペラ鑑賞含む)
 定員 38人
 集合 15:45「ロイヤルパークホテル」(東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅直結または都営浅草線・東京メトロ日比谷線「人形町」駅徒歩5分)
 ※詳細は案内状に記載