

ありがとう

20周年記念  
特別企画

江戸から現代まで

饒舌館長（前静嘉堂文庫美術館館長）河野元昭先生の

# 琳派の世界へようこそ！

20周年特別企画の第3回目のご案内です。この春 瑞宝重光章を受章された日本の琳派の第一人者 前静嘉堂文庫美術館館長 河野元昭先生をお招きし、日本画の流派『琳派』についてお話いただきます。そして 講演の後は、江戸料理を冬木れい先生の解説で楽しんでいただきます。江戸料理の食文化を受け継ぐ奈美路やでの開催です。皆様の知的好奇心と食欲をしっかりと満たす、ピコツアーならではのオリジナル企画です。ご来場を心からお待ち申し上げております。

## 奈美路や



奈美路やは、江戸料理をルーツに素材そのものの美味しさをお楽しみいただける和食レストランです。先人がお出汁や食材から季節を感じたように、化学調味料を使わずに当時の調理法を活かし、海や山の恵みといえる素材本来の旨味をひき出したさまざまな料理をご用意しています。

日時：2025年4月19日（土）

16時半 受付開始

17時 河野元昭先生講演

18時 江戸料理をお楽しみください。

（ワンドリンク付き）

場所：奈美路や

東京都中央区日本橋1丁目4-1

COREDO 日本橋 4階

料金：15,000円

締切日：2025年4月11日（金）

但し、満席になり次第締め切らせていただきます

2024年春の叙勲にて  
瑞宝重光章を受章

河野 元昭 先生

前静嘉堂文庫美術館館長

東京大学名誉教授、秋田県立近代美術館名誉館長。美術専門誌「国華」前主幹。近世美術が専門で琳派研究の第一人者。「饒舌館長」ペンネームで精力的に「饒舌館長のブログ」を好評配信中。2023年傘寿を迎えられ、世田谷区岡本の静嘉堂文庫美術館にて近世絵画の中から、大好きな名品、気になる作品などを好きに選び「饒舌館長ベスト展」を開催。



料理研究家 冬木れい先生解説

## 江戸料理を楽しむ

冬木 れい 先生

料理家。国際薬膳師。古典レシピの再現料理を起点に、現代人の食卓事情にフィットする料理法を研究。料理研究サロン「大きな竈」を主宰し、江戸料理から薬膳、スパイス料理まで幅広く紹介。複数の地方創生に関わり、地方食材を中心にレシピ開発、商品開発も手がける。江戸ワンダーランド日光江戸村料理顧問。



お申込み・お問合せ



PICO TOUR 株式会社ピコ

電話：03-5411-7218

ファックス：03-5411-6781

メール：picoclub@picotour.co.jp

※お支払いは、当日会場にて承ります。