

# 〇一、知っておきたい 茶懐石の心得

07

器と食材のバランスを考えましょう ..... 08

ポイント① 余白を生かす

ポイント② 配色を生かす

ポイント③ 器の高さに応じて盛る

ポイント④ 器との調和に心を配る

基本の盛り方を知りましょう ..... 14

杉盛り

重ね盛り

寄せ盛り・平盛り

器の準備と扱いを知りましょう ..... 22

やきもの・漆碗・ガラス器・木地八寸・箸・燗鍋

# 〇二、向付から主菓子まで 盛りつけのポイント

25

向付 ..... 26 進肴 ..... 56

飯と汁 ..... 34 八寸 ..... 66

椀盛 ..... 42 香の物 ..... 74

焼物 ..... 50 主菓子 ..... 80

包丁の扱い ..... 88

# 〇三、点心の盛りつけ のポイント

89

松花堂弁当 ..... 91

大徳寺弁当 ..... 92

その他の器 ..... 94