

京料理



京料理之源流為王宮貴族及達官顯要們才能享用的料理稱「有職料理」、以及武士們所享用的為「本膳料理」、寺院內的齋食料理為「精進料理」、與茶道一同發展出來的「懷石料理」等多樣化的料理、其本質都相通融合、在擁有 1200 年歷史的王朝土壤孕育下延伸成為現今的京料理。京料理被定義為「用五感(外觀之美、香味、味覺、氣氛、心靈)享受季節」之料理。

製作：京都市

교(京) 요리



원류는 궁궐이나 조정에 전해져온 '유소쿠 요리', 무가를 중심으로 한 '혼젠 요리', 절의 재식에서 생겨난 '쇼진 요리', 다도와 함께 발달한 '가이세키 요리' 등 다양한 요리가 체계적으로 이어져 융합하여 1200년 왕조의 기초에서 자라나 오늘날의 교요리가 되었다. '계절을 오감(눈으로 보는 아름다움, 향기, 맛, 특질, 마음)으로 맛보는' 요리라고 정의내릴 수 있다.

교토시 제작

京料理



京料理の源流与王宫贵族的“有职料理”、医武士为中心的“本膳料理”、从寺院斋戒仪式诞生的“精进料理”、以及伴随茶会发展而来的“怀石料理”等多种料理在体系上有着密切关联。经过 1200 年王朝风土的培育、演变成今日的京料理。京料理的定义是“以五感(外观的美感、香气、美味、感触、心)品味季节”。

制作：京都市

Kyo-ryori (Cuisine)



The origins of Kyoto cuisine can be traced back to *yusoku-ryori* cuisine passed down in the imperial family, *honzen-ryori*, centered on samurai clans, *shojin-ryori*, which was born from the meals of priests at Buddhist temples, and *kaiseki-ryori*, which developed together with the tea ceremony. These types of cuisine grew together and over a 1200 year period fused to form the Kyoto cuisine of today. It is defined as cuisine in which one tastes the season with one's five senses (the visual beauty, the aroma, the flavor, the sensation on one's skin, and the heart).

Produced by City of Kyoto