

京都の伝統産業

Traditional Industries of Kyoto

京料理



源流は、御所、公家に伝わる「有職料理」、武家を中心とした「本膳料理」、寺院の齋食作法から生まれた「精進料理」、茶の湯とともに発達した「懐石料理」など多様な料理が体系的につながり、融合し、1200年王朝の土壌に培われ今日の京料理となっている。「季節を五感（見た目の美しさ、香り、美味しさ、肌合い、心）で味わう」料理と定義づけられる。

制作：京都市

京都の伝統産業

Traditional Industries of Kyoto

京料理



源流は、御所、公家に伝わる「有職料理」、武家を中心とした「本膳料理」、寺院の齋食作法から生まれた「精進料理」、茶の湯とともに発達した「懐石料理」など多様な料理が体系的につながり、融合し、1200年王朝の土壌に培われ今日の京料理となっている。「季節を五感（見た目の美しさ、香り、美味しさ、肌合い、心）で味わう」料理と定義づけられる。

制作：京都市