

# RESTORAN SAKURAにおける懐石料理の哲学

ギタ リハヤナ

43131320200004

## 要旨

本研究の目的は、Restoran Sakuraでの懐石料理を提供する方法と、Restoran Sakuraでの懐石料理のプレゼンテーションに含まれる哲学を決定することであった。この研究で使用方法

は、観察である。この研究では、レストランでの直接観察に加えて、研究テーマに関連する電子書籍、雑誌、論文などの文献を読んで得たデータソースや理論に基づいてデータを分析する。この研究の結果、懐石料理のプレゼンテーションには特別なステージがあり、お迎えスナック、先漬け、刺身、蒸し物、揚げ物、煮物、焼き物、障子、水物の紹介から始まる。一方、懐石料理に込められた哲学は料理の種類によって異なる。その中には、良い挨拶、おもてなし、自然の循環を尊重するというサキズエの哲学がある。刺身の哲学は高品質を維持することです。吸い物の哲学は、常にシンプルさによって促進される日本文化の豊かさを反映している。

キーワード：懐石料理、プレゼンテーションステージ、哲学。