

高野山 金剛峯寺

監修

別格本山常喜院
大聖院

PREMIUM DINING

2023|10.20 Fri-10.29 Sun

精進

新たな精進世界へ。

この秋。未公開寺院でふれる
世界平和を祈るプレミアム体験。

監修
高野山真言宗
総本山 金剛峯寺

運営
会社

紀泉ふるさと創研

食材
提供

MORINAGA

SAI HEAT
Sustainable & Innovative Heat

空間
監修

green coordination

料理監修
現場指揮

Leaves of grass
KIMINO
Leaves of grass kimino
エグゼクティブシェフ 大平 哲雄

協力

NANKAI

真言密教の総本山である金剛峯寺監修のもと、日本を代表するビーガンシェフの大平哲雄氏が精進料理の根本となる戒律を守りながら、イタリアンやフレンチの要素も取り入れ世界平和への祈りをテーマにボーダレスな新たな精進料理のメニューに仕上げます。また、会場は普段は開放していない別格本山常喜院の別院「大聖院」を特別に開放します。美しい寺院の日本家屋と庭園をぜひたくに活用し、僧侶によるご祈祷と、阿字観ヨガを通して訪れる全ての人の心を平安に導き世界平和を祈ります。

ランチコース 1日 22名限定 13,000円

大平哲雄シェフの精進コースランチと、阿字観ヨガ体験、特別ご祈祷。(高野山の森への記念品付き寄付金 2,000円込み)(ドリンクは別売となります。)

| | |
|----------------|---------------|
| ランチ | 12:00 ~ 14:00 |
| 阿字観ヨガ or 阿字観瞑想 | 14:10 ~ 15:10 |
| 特別祈祷・声明 | 16:15 ~ 16:45 |

ディナーコース 1日 22名限定 20,000円

世界平和への特別祈祷、阿字観ヨガ体験の後、大平哲雄シェフの精進コースディナー。(高野山の森への記念品付き寄付金 2,000円込み)(ドリンクは別売りとなります。)

| | |
|----------------|---------------|
| 特別祈祷・声明 | 16:15 ~ 16:45 |
| 阿字観ヨガ or 阿字観瞑想 | 16:50 ~ 17:50 |
| ディナー | 18:00 ~ 20:00 |



こちらのQRコードより本イベントの詳細、最新情報、並びにご予約をして頂けます。是非こちらのページをご覧ください。<https://premium-dining.com>

秋の高野山は大変混雑します。車での移動はなるべくお控えいただき、電車やバスなどの公共交通をご利用ください。混雑を避け、秋の高野山をご堪能ください。



予約専用ダイヤル
【平日】月～金 9時から18時

0736-26-8716



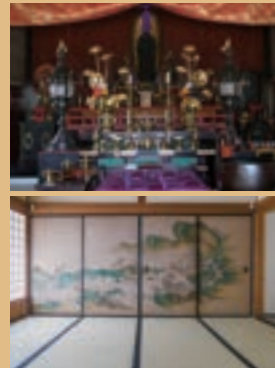
高野山駅より南海りんかんバス / 大門行きにて「霊宝館前」下車。徒歩3分

お問合せ / 株式会社 紀泉ふるさと創研 和歌山県和歌山市十一番丁10 ジャムビル2F TEL:073-424-3055

別格本山常喜院 別院「大聖院」



常喜院の由緒は、遠く1200年前。弘法大師について最初に入山した弟子と伝えられる道光大師実恵上人の開基です。大聖院は、常喜院の発展に寄与した南海電鉄創業者・松本重太郎翁が建造した美しい庭園を持つ寺院です。



尼僧 平尾優光 阿字観瞑想・ヨガ



幼少期から仏教の教えに慣れ親しみ、様々な職業経験を経てヨガを学び、ヨガの深い知識と哲学を求め高野山専修学院にて修行を受け尼僧となる。2017年より真言密教式の瞑想法である「阿字観」の指導者として自立。



日本ビーガン界のパイオニア大平 哲雄

1973年東京都生まれ。フランス、イタリア、ギリシャ、インドなど20カ国以上のレストランで料理修業。オーガニックベジタリアン・ビーガンレストランのオーナーシェフを経て、現在和歌山県紀美野町で自家農園併設の野菜専門レストラン Leaves of glass KIMINO でエグゼクティブシェフ。業界から絶大な支持を得るトップシェフが Leaves of glass KIMINO のメンバーと共に新たな精進料理の世界を高野山で切り開きます。

