

献立予定

霜月の茶事（口切り）

汁 粟麩

合わせ味噌仕立て

白七、赤三

天に零余子、水辛子

○待ちに待った口切です。

紅葉と共に味も深まりゆく季

口切りらしく全体を心もち華やかにまとめてみました。

○粟麩は太白胡麻油にて両面焼目をつけ、コクを持たせ、零余子も

素揚げして一つ天に添えてみました。

向付 甘鯛 白板昆布博多

岩茸 京人參 山葵

柑橘酢

○甘鯛のお目見えするきせつになりました。相変わらぬの高値でござ

いますので、とつときのご馳走の

趣き、口切りの向付にこそ相応しいかと。

○柑橘酢はカボス、柚子、酢橘など色々合わせて絞り汁2に対して

淡口1〜2を合わせます。気温により出汁で調整しましょう。

煮物 海老糲薯 紅白短冊

まびき菜 松葉柚子

○車海老は刃叩きし、同量の播身を

合わせ、大和芋、卵白にて固さを

調べ、流し缶にて蒸すもよし、

丸にとって水出汁にて温めるのも良いですね。

焼物 鶉のつけ焼

○開いた鶉を適当な大きさに切り、

酒、味醂、醤油、各1の中に、

5分程浸し、つけ焼きしながら

焼き上げます。○手に入りずらい時は、鶏のもも肉

などでも。

預け鉢 秋野菜の吹き寄せ煮

南瓜、人參、蕪、木之子

銀杏等

○それぞれ八方地を基本に下煮をし、薄葛仕立てにて！

進肴 長芋菊花なます 膾

○長芋はスライサーで薄くむき、

塩水につけておきます。

○坂本菊は色よく茹で、三つ葉の茹でたものを軸に長芋で巻いてみました。

○加減酢に山葵をおろし、山葵酢にしたものをかけて！

箸洗い 五穀米 ちぎり梅

○稔りの秋には五穀など雑穀を柔らかく煮たものなどもよろしいかと。

八寸 焼き松茸

銀杏朴葉味噌焼

○銀杏の揚げたものを桜味噌と味醂で調えた味噌の上のせて

香の物 沢庵他三種盛

主菓子 竜田川 薯蕷煉切

干菓子 吹き寄せ (雲平)

師走の茶事（夜咄）

汁 くるみ豆腐

合わせ味噌仕立て

白丸、赤一

吸口 水芥子

○夜咄はろうそくの明かりの中での食事。食感と香りを楽しんで頂けるよう献立を立てたいですね。

向付 蓋向 蕪蒸し

○定番ながらの蕪蒸しですが、具に変化を持たせ楽しみたいですね。ぐじ、鱮、伊勢海老、牡蠣など季の上がりもので楽しませよう。

煮物椀 紅鮭けんちん包み

粕汁仕立

青菜、色紙油揚げ

天に針柚子

○豆腐と卵のけんちん地を紅鮭の薄造りに包み、茶巾にしてみました。

焼物 穴子の八幡巻き

○正月のおせち料理の一品にもなります。

○前日に下ごしらえしておいたものを当日焼き上げるのが手順としては宜しいかと…。

預け鉢 海老芋の揚げ煮

○薄味に煮含めたものを揚げ、鼈甲餡にていただきます。

進肴 赤貝のりんご酢和え

○季の貝類を梨や柿など出逢いもの同士の和え物は何でも良く合います。是非お試しを！

箸洗い 蕎麦の実

八寸 車海老塩蒸し

アボガドの味噌漬

香の物 沢庵他三種

○沢庵他の古漬を細かく切ってかくやに！

主菓子 そば饅頭

○湯気の立ったあつあつを！

干菓子 蕎麦松葉（打物）

芝垣