

献立予定

長月の茶事

(重陽と観月によせて)

秋づいてまいります。献立もああもしたいころもしたいと心浮き立つ心地にございます。旬中の旬を掬いとお客様をおもてなしできる心楽しい季節到来ですね。

汁

新丸十素揚げ

合わせ味噌袱

(桜味噌七、白味噌三)

吸口 水芥子

○新丸十の小さいものを2〜3センチの厚み程の輪切りにし(皮ごと)、素揚げにしました。

新芋は香りも良く美味です。

○二番出汁で下煮したものを、さっと強火で色よく揚げると、中は柔らかく外はカリッとした食感を楽しめます。

○色よく仕上げるには二十分ほどミョウバン水に浸して、灰汁抜きをしたものを使うと良いですね。

向付 太刀魚炙り

加減醤油 山葵

妻 坂本菊 又は 南瓜公孫樹

○太刀魚の美味な季節、皮を炙りにして薄造りとします。

○妻は名残り茗荷、または、公孫樹南瓜などもよろしいかと、公孫樹南瓜はスライサーかピーラーで薄くへいで、型で抜き、水に離すとそりが出て風情の良い公孫樹ができます。

○炙りはガスバーナーで焼き目でも良いですが、出来れば備長炭でさっと焼き目を付けた方がベストかと。

煮物椀 甘鯛 秋茄子 松茸のお椀

吸い口 松葉柚子

○素直に季の物の出会いもので。

○甘鯛と書きましたが、季の揚がりもの、白身であれば何でも宜しいかと存じます。

○三枚に下ろし、軽く塩をして、葛打ち後、湯引の処理をした方が身崩れもなく、旨味も逃がさず、おすすめです。

焼物 鱸蓼焼

○鱸は三枚に下ろし適宜にそぎ切り、串打ち後、塩を振ります。酒にほんの少し隠し酢を合わせ(1カップの酒に小匙半分程度の酢)た地をかけて焼き、下がり蓼酢をかけます。

○蓼酢 水出汁1カップ、酢半カップ、塩、味醂、淡口 各小匙1程度の合

せ地に蓼の叩いたものを混ぜます。
使う間に混ぜることが大切

預け鉢 鯨と里芋の焚き合わせ

○みがき鯨は、ソフト（生干し）の物を
使った方がやりやすいです。骨などの
処理後、番茶で一煮し、湯止めしてお
きます。冷めたら鱗などもきれいに取
り除きます。番茶が無い場合、米のと
ぎ汁でも、大丈夫ですよ。程良い甘辛
さにじっくりと煮含めます。実山椒を
入れても良く合います。

○里芋は淡口八方に少し砂糖を加えてく
ださい（量は好みで）。芋類は甘めの
含めの方が美味しく感じるようです。

○色添えにオクラを添えましたが、菊菜
なども宜しいかと…。

進肴 紅芋茎マスカットの胡麻酢和え

○芋茎の旬な季、秋ならではの果実と共
に胡麻酢和えにしてみました。胡桃
和え、白酢和えなど秋ならではの和え
物、多才です。色々楽しんでみてく
ださいね。

箸洗い 蓮の実 針山葵

○茶事懐石では旬を七、走り二、名残
を一割合で意識して献立を立ててお
ります。

○蓮の実は咲いた後に実を結ぶのですか
ら、旬と云いたいところですが、不
思議と名残りのように思ってしまうの
は、蓮の季語が夏に由来するからなの
でしょうか。

八寸 秋刀魚鮓

茗荷鮓

○落ち鮓や鮓、しし唐や長芋等々、八寸
の食材に事欠かないのも秋にございま
すが、やはり一度は秋刀魚鮓の美味な
のを召し上がって頂きたいと思うので
す。

湯斗 香の物

沢庵 茄子 高菜等

主菓子 小豆金団栗包み

干菓子 きな粉ぼうろ

稲穂（打ち菓子…和三盆）

○卵白とグラニュー糖同量に、きな粉適
宜を入れてメレンゲにて焼いた物で
す。

神無月の茶事（名残り）

神無月は口切りを来月に控え、華やかさはちよつとお預け、いかにも佗茶らしく献立を考えます。なぜか心ひかれる名残り月です。

汁 焼き長芋 叩きオクラ

ふくさ味噌仕立

（白味噌、桜味同量）

吸口 水芥子

○長芋は名残りの風情らしく、ここでは焼目を付けましたが、長芋、オクラ共に粗叩きし、混ぜてもよし、汁替えにお色直し、別々にお出しするのも一興かと。

向付 秋刀魚ともつて菊の杉盛り

加減酢（生姜酢）

○青魚は本来茶事には向かないと百も承知ながら、やはり旬の絶品、一度はどうしても向付のもつてきてしまします。

○もつて菊を加減酢にて杉盛りがいいですね。しかし乍ら、いつも同じではお客様に申し訳なき心地もいたしますので、砧に巻いたり、博多にしたりと、同じ素材乍ら、器により、形を替え、楽しんで頂ければ、秋刀魚もちよつとした高級魚に変身いたします。

煮物椀 新蕎麦と雲丹の盛り合わせ

○新蕎麦が出廻る頃、新蕎麦ならではの食感、香り、雲丹を天に山葵と共にあしらひ、蕎麦の実、坂本菊を散らした地味ながら、メインディッシュに相応しい仕上がりにしてみました。吸口は、新蕎麦の香りを楽しんで頂くために、ここでは省いておりますが、振り柚子などお好みで！

焼物 秋の実の味噌焼

里芋、むかご、銀杏、胡桃、栗等

○素揚げした後、合わせ味噌に味噌、濃口で程良く味を調え、朴葉に1センチ厚さほどに敷き、オーブンでさつと焼き目をつけてみました。
（味噌を焦がさない程度に）

預け鉢 擬製豆腐と木の子の

炊き合わせ

人参、キクラゲ、牛蒡、三つ葉等

○擬製豆腐の由来は、一度崩した豆腐をもとの形にまねて作ることから云われたものです。因みに茶巾にしたりした時は千草豆腐とか季節に相応しい銘をつけたりしております。

○具材を細かく切った後、太白などの癖のない油でちよつと炒めてから和える
と一層美味ですね。淡口と濃口の半々
あたりの八方地に酒、砂糖を隠し程度
に味を調べてみてはいかがでしょう。

進肴 菊菜と柿の胡桃和え

○菊菜と書くとよく菊花と間違えられや
すいので、紛らわしくも思いますが、
春は春菊、やはり秋は菊菜と呼びたい
ですね。

○胡桃は粗叩きしたのを少し残し、後
はよく搗り鉢で当たり、醤油、砂糖な
どで味を調べてあります。
この頃、砂糖も健康志向の影響で色々
市販されております。きび砂糖などの
方が、胡麻和えや胡桃和えには甘過ぎ
ず、しつとりした味に仕上がります。
同割が基本ですが、お好みで調べてく
ださいね。

箸洗い 坂本菊 うてな

○花びらを使った後、うてなが残ります。
八方地でさつと含めても良し、また、
塩漬けにして保存しておいたものを塩
出しして使うのもよろしいかと。

八寸 秋刀魚の骨煎餅

牛蒡の煮しめ

○骨は鱒ほど固くなく、程良く揚げると
美味です。

○牛蒡の煮べ

味醂と濃口でじっくりと煮含め、盛り
付けの時糸がつおを天に盛ると、牛蒡
といえども、ちよつと楽しい一品に成
りますよ。

湯斗 香の物

かくや

○一年に一度、名残月の香の物は拙庵で
は色々の古漬と沢庵を5ミリ角ほどの
あられに切り、かくやでお出ししてい
ます。小ぶりの木しゃもじを添えて！

主菓子 さつま芋茶巾

○さつま芋の半分のグラニュー糖と共に
煮て裏漉し、茶巾にしたものを色が付
く程度にオーブンで焼いてあります。
(炙る程度)

干菓子 里芋や茄子の皮の飴がけ

大徳寺納豆のナッツまぶし