

献立予定

霜月の茶事（口切り）

茶家にとつては正月とも云える、  
いよいよ口切りにございます。

旬の恵みに感謝して、さあ、どんな  
食材が足許に寄り添ってくることで  
しよう。

心ときめく口切りにございます。

汁 豆腐の千草揚げ

合わせ味噌

吸口 水芥子

○窓外の景色も色づいてまいりました。

汁の実は余り手間のかかるものは好み  
ませんが、口切りに相応しく千草揚げ  
など如何でしょう。

○人参、牛蒡、蓮根、青葱など粗みじん  
に切ったものを胡麻油で炒めた具を飛  
竜頭地にてまとめてみました。鶏の挽  
肉なども少々出汁程度に足すのも良  
いですね。

向付 甘鯛昆布、尾花和え

山葵

加減醤油

紅白妻（より人参、より大根）

前盛り 岩茸

○甘鯛も脂がのり美味な頃、とは云え、

余り高値のときは新鮮な白身魚であれ  
ば鯛や平目でも宜しいかと！

煮物 粟豆腐 雲子包み

あしらい 紅白千代結び

青軸（ほうれん草軸）

吸口 松葉柚子

○粟は餅粟を使いましょう。

洗って粥に煮ておきます。

○吉野葛で葛豆腐仕立てにし、粟粥を混  
ぜて、粟豆腐を作り、立て塩で洗った  
雲子を射込んでみました。

※雲子は、鱒等の魚の精巢（しらこ）の  
ことです。

焼物 太刀魚又はかます 鯛ひしおの醬焼

（両妻または片妻）

○旬の揚がりものです。醬は市販されて  
いるものでも、酒盗や醤油麴などに  
三十分〜一時間ほど漬けたものを  
焼き上げます。

時間は魚の厚み、大きさによります。  
出来れば、炭火がよろしいです。

※両妻や片妻は、串の打ち方です。

身の大きさによって、打ち方を選びま  
す。

預け鉢 東寺蒸し吹き寄せ餡

八寸 長芋銀杏

湯葉 百合根 銀杏 椎茸

卵味噌漬

海老 三つ葉 柚子

○寒くなつてまいりました。器もよく

湯斗 香の物

温め、熱々をお出ししましょう。

沢庵 千枚漬 畑菜浅漬

○銀餡をかけるときに、人参紅葉や南瓜

公孫樹、柚子松葉などを散らして！

主菓子 白玉椿（練り切り地）

紅葉は生麩を使うのもいいですね。

○後座の花に椿を使うときには、その他

進肴 焼松茸 菊花浸し

のお菓子にしましょう。色々な椿を三

坂本菊 菊菜 松茸 柿

種以上使って、椿尽くしという方法も

○それぞれ下処理したものを八方出汁に

浸し、合わせて盛ります。予算が許せ

干菓子 吹き寄せ（雲平他）

ば蟹など合わせるのもいいですね。

○預け鉢でも吹き寄せ餡を使っています

が、時節柄使ってみました。気になる

箸洗い 折れ松葉三種

方は預け鉢を普通の銀餡になさると良

大根 人参 水前寺海苔

いです。

## 師走の茶事（夜咄）

一年が早いですね。今年も無事茶事に明け暮れての仕事納めの茶事夜咄にございます。

灯明は神仏への感謝のあかし、心して茶事仕度とまいりましょう。

向付

あつむこう  
篤向

南禅寺蒸し

（蕎麦の実入り）

豆腐 鶏挽肉 銀杏 百合根  
木耳 軸三つ葉 蕎麦の実  
つゆ生姜

○毎年、蕪蒸しを定番としていますが、今年は少し目先を変えてみたいと思います。

汁 粟麩

白味噌仕立て

吸口 水辛子

○ろうそくの明かりでの茶事です。薄暗い中では、色よりは食感を楽しめるものを！

煮物椀

聖護院蕪のみぞれ餡

白子 白髪葱

○向付が篤向のため、椀種はあまり手をかけずに、旬の美味を！

焼物 風呂ふき大根 柚子味噌焼

○冬大根の甘みの増す頃です。美味しい柚子味噌を作り、熱々を焼いてのおもてなしは如何でしょうか。

※夕方五時よりの席入り、遠来の客も多く、よって預け鉢、進肴は省かせて頂き、一汁三菜のお席とします。

箸洗い かぶら骨 ちぎり梅

※かぶら骨は、鯨の頭の軟骨です。細かく削って使います。氷頭とも云います。

八寸 いろこ利休揚げ

生姜べっこう漬け

○風邪の流行る時期。生姜や蓮根などを八寸に如何ですか。蓮根の素揚げなどもいいですね。

湯斗・香の物

沢庵 奈良漬他

主菓子 そば饅頭

○これだけは毎年、夜咄ならでは湯気の立つ蒸したてのそば饅頭を  
楽しんで頂きたいですね。

干菓子 そば松葉

柴垣（打ち菓子）