

献立予定

弥生月の茶事（雛）

五節句は点心と煮物椀、箸洗、八寸の流れの趣向とさせていただきます。

点心は、軽く見られがちですが、

盛り込む料理の点数も多く、

本懐石より手がかかる場合も多いので注意してください…編集子

一の重 七種

一 向付 細魚若草羽重衣

（雪洞猪口盛り）

二 手付籠 二種盛り

菜花芥子和え

独活の皮きんぴら

三 穴子八幡巻

四 出汁巻き玉子瓢

京人参にて水引

五 黒豆フレッシュチーズ和え

六 揚げ物 二種

山野草白扇揚げ

帆立蒨の薑唐草

二の重 焼き物二種

一 桜鱒 甘酒焼

二 蛤菜種焼

三の重 焼き合わせ五種

一 筍含め

二 独活白煮

三 蒨青煮

四 高野豆腐含め

五 生たらこ含め

四の重 ちらし寿司

ガリ、蟹身、冬茹椎茸含め

酢蓮、錦玉子、木の芽

煮物椀 菱餅（糝薯地）

前盛 女雛 男雛

大根、人参、菜花

箸洗 桃の花 針山葵

八寸 わらび（味噌漬）

白魚きんぷら

主菓子

雛の袖（求肥地）

干菓子

立ち雛（打ち物）

若草（有平）

卯月の茶事（観桜）

春爛漫の浮きたつ時期。

茶事・茶会も多く開かれます。

旬を迎える食材も多くあります。

春の季節を取り込んでみました。

進肴 笑山和え

畑菜 独活 貝

（季節の揚がりもの）

※花により山が笑っております。

山の恵みをたつぷりと

汁 蒨

箸洗 山葵の花

袱紗味噌仕立て

吸口

八寸 稚鮎 木の芽田楽 空豆蜜煮

向付 桜鯛細作り昆布ダ

湯斗 香の物

防風 山葵 加減酢

大根桜花漬 沢庵 畑菜塩漬

煮物椀 筍桜椀 蒨

主菓子 桜花（煉切）

木の芽

干菓子

焼物 相並の山椒焼

さまざま桜（雲平）

預け鉢 若筍に グリンピース餡

若柳（有平）

木の芽