

# 献立予定

## 皐月の茶事（初風炉）

今年是不昧公没後二百年祭の諸行事にこの微力をお貸しすることとなり、ゴールデンウィークは、松江です。山陰の初夏を不昧公の余韻と共に楽しんでおります。

今回の献立は、不昧公の再現料理を行った関係で、不昧公縁の品目が入っております。

焼物 鱸 又は 穴子の山椒焼

預け鉢 新じゃがと角煮の炊き合わせ

スナックエンドウ

進肴 あさりと分葱の芥子酢味噌

箸洗 酢出し芽蓮根 海藤花

八寸 空豆のいり雲丹和え

川海老

汁 冬瓜

袱紗味噌仕立て

吸口 水芥子

湯斗 香の物

水茄子 沢庵 胡瓜当座漬

主菓子 百合根羊羹

向付 鮎

さごし 茗荷丈 蓼酢

干菓子

野蓆

煮物椀 牡丹鱧

蓴菜 柚子

傘（打ち物）

金平糖

## 灰型講習会のお知らせ

五月二十七日（日）午後

初風炉を迎え、風炉の準備をされていると思います。

会員の方には、初めて風炉を求めた方もいらっしゃいますので、今月の「利休会記 読み解く会」の午後を灰型講習会とします。

風炉への五徳合わせ等もいたしますので。風炉・釜等御持参の上、御参加をお待ちしております。

なお、灰匙や五徳及び灰等がない方などには当庵協力業者の千翔堂さんが、良品をお世話いたしますので、御連絡ください。

会費 三千円

参加希望者は、事前に御連絡をお願いいたします。

水無月の茶事（花遊び）

進肴 ほうれん草と茄子の胡麻和え

梅雨入りも控え、食品衛生にも気を遣う時期です。雨を楽しみ、食を楽しめるような献立です。

箸洗 杏<sup>あん</sup>仁子にんご（うわみず桜の塩漬）

八寸 芽蓮根の粕漬

穴太の八幡

汁 馬鈴薯団子 白扇揚げ

袱紗味噌仕立て

湯斗 香の物

吸口 水芥子

季のもの 沢庵 瓜他

向付 鱸洗い

主菓子 すだれ羹

莫大海 軸蓮草

干菓子 丸昆布（不味公ゆかり）

煮物椀 水無月豆腐

水（打物又は有平）

管牛蒡 蓴菜

柚子

焼物 鮎 蓼塩焼

預け鉢 冬瓜と海老の葛仕立