

献立予定

霜月の茶事（口切り）

今年には色々な災害がありました。
無事に茶人の正月を迎えられました。
華やかな献立にしてみました。

汁 亀甲小蕪 結び干瓢 小豆

合わせ味噌仕立て 白8 赤2

向付鯛 おぼろ昆布^ゞ 岩茸

加減醤油 山葵

煮物椀 海老芋の飛龍頭椀

蟹 銀杏 百合根 栗

吸口 松葉柚子

焼物 柿の風呂吹き

冬柿 車海老 鮑 胡麻味噌

預け鉢 湯葉と甘鯛の含め

進肴 さまざま木ノ子の梅香和え

箸洗 のし梅 有馬山椒

八寸 むかご糝薯

かます 小袖寿司

湯斗 香の物

主菓子 栗善哉

干菓子

鶴（打物）・有平

師走の献立（夜咄）

灯りが恋しくなる季節。
色彩がわかりにくい時期です。
熱々の料理に心入れのお持て成しを。

汁 そばがき

向付 篤向 かぶら蒸し

聖護院蕪 甘鯛 百合根 銀杏

車海老 他

煮物椀 牡蠣豆腐 白髪葱 つゆ生姜

焼物 湯葉の山椒焼

預け鉢 海老芋と合鴨のつくねの含め

冬葱 針柚子

進肴 根菜の蕎麦の実和え

蓮根 きくらげ 牛蒡 馬鈴薯

人参

箸洗 六瓢（果実を切り抜いて）

八寸 牛蒡の煮しめ

小魚芥子の実揚げ

湯斗 香の物

主菓子 そば饅頭

干菓子 州浜他

※お詫び 半澤鶴子は海外茶事に赴いたの
で、概要のみです。