

献立予定

睦月の茶事（初釜）

汁 蓬豆腐

合わせ味噌仕立て 白 9 赤 1

吸口 水辛子

叩き蓬を天にあしらって

○蓬豆腐

蓬 百〜二百 g 練り白胡麻

半カップ 水出汁 6カップ

酒 1/4カップ

味醂大匙 2 吉野葛 百 g

向付 鯛の昆布ヅ 雪衣

花穂 山葵

○昆布ヅした鯛を、裏漉しした鯛の子（白

子）で和えて、雪見仕立てにしてみま

したが、うの花の二度漉ししたもので

雪花和えなども良いですね。冬景色を

一皿に盛り、早春を表現しましょう。

煮物椀

蓮根餅 花蓮根 白玉

水引野菜（大根、人参、水菜等）

吸口 柚子

○蓮根餅は、いつも一割の大和芋でま

め、油で揚げて仕上げますが、今

回は絞汁も白玉に吸わせて卸した蓮

根と混ぜて丸にとってみました。

進肴 春野菜の曙和え

○春野菜と魚介類を卵の花で曙和えにし
てみました。

焼物 鱈 福味噌焼

○福味噌とは正月のおせちなどの残り根

菜をみじん切りにして、太白胡麻油で

炒めて、味噌を作ったものです。

焼き物でなくても、色々に使えて調法

します。

風邪を引いたときの常備食などにも良

いですね。

箸洗 干し柿 慈姑の芽 大徳寺納豆

八寸 芽慈姑

サーモン酢ヅ 砵

湯斗 香の物

主菓子 花びら餅

又は雪の華（煉り切り）

預け鉢 里芋白煮 人参紅白ねじり梅

蟹（又は車海老）の吉野煮

ほうれん草 針柚子

干菓子

鶴（打物）・松葉（半生）

○根菜の美味しい季節。里芋を白煮に含

める時、鶴や亀甲などの剥くもよし、

正月らしくあしらってみてください。

如月の茶事（暁）

暁は茶飯釜で楽しんでいただきます。
席中に温かい湯気が満ち、心も体も温まる一刻を味わってください

汁 里芋団子 利休揚げ

○暁は明け方の最も寒く極寒の中での茶事です。薄暗い中での白い湯気の御馳走は格別です。

○里芋は皮ごと蒸して、皮を除き、熱い内に裏漉しをして丸め、片栗粉、水溶き卵白、白胡麻をまぶして揚げます。

向付 甘鯛の雪花和え

○甘鯛は三枚におろし、昆布で薄切りの後、二度漉しした卵の花（一度濃してもよい）と和えます。卵の花は甘酢で炒っておきます。（向付基礎編に詳細が載っています）

煮物椀（預け鉢含む） 席中にて牡丹鍋

※今年の牡丹鍋はどのような姿にしましょうか？お楽しみに。

焼物 暁ですのでございません

進肴 みぞれ和え

○茶ぶり海鼠、大根おろし、煮柚子と共に甘酢で味を調べて！

箸洗 大徳寺納豆 枸杞の実（又は棗の実）

八寸 烏賊わらび

野蒜味噌和え

湯斗 香の物 沢庵 即席畑菜漬

主菓子 編み笠柚子

干菓子 牛蒡唐 蓮根唐

詳しくは、レシピにて