

献立予定

弥生の茶事（雛）

梅がほころび、春がやってまいります。
雛に寄せた一刻をお楽しみください。

汁 手鞠紅白玉 白子

白味噌二十 桜味噌隠し味程度

吸口 ぶぶあられ

○雛の愛らしさを楽しむ献立を！

向付 細魚 菜種衣

○細魚は、白魚と同じで春告げ魚です。

昆布の後、糸造りにて、卵黄と雲丹
にて菜種衣をつくりまします。

煮物椀 海老糝薯

紅白短冊 鶯菜

吸口 木の芽

○海老は、伊勢エビでは値が張りますの
で、拙庵ではいつも甘海老を使います。
ほんのり紅仕上げで甘く美味ですよ。

焼物 蛤 菜種焼

又は 桜鱒甘酒焼

○蛤貝を器に使った楽しい焼物です。

預け鉢 糸巻き湯葉含め

露 独活 穴子 湯葉

木の芽

○走りものの食材、優しいお味に仕上げ
ましよう。

薄目の八方地で！

進肴 うるいと蟹の黄身酢

○黄身酢の目安は卵黄1個に甘酢大匙1

箸洗 土筆 雛

八寸 小振り引きちぎりに海山を

白魚叩き木の芽 畑菜茎 アラレ

湯斗 香の物

沢庵 赤蕪べったら

アラレ切り（1cm程の大きさに）

主菓子 十二単衣（こなし又は羽二重）

干菓子

野菜 蕨 土筆

打物 立ち雛 貝

卯月の茶事（観桜）

満開の桜の下、華やかな茶事を楽しみましょう。

桜尽くし、心尽くしのお席を楽しんで頂きましょう。

焼物 桜鱒 幽庵焼

○桜の季節に美味となる桜鱒、出逢いが

あれば是非お使いを

預け鉢 鮎並と春野菜の含め

汁 長芋 桜花びら 道明寺

白味噌十五 桜味噌隠し味程度

吸口 桜花塩漬け

進肴 蕨白和え

箸洗 海藤花（かいとうげ）

向付 花吹雪鯛

八寸 花びら鮑

○桜鯛を桜の葉にてめて、花びら盛り

百合根三色団子

煮物椀 鯛の子糝薯 筍射込み

湯斗 香の物

独活扇

吸口 木の芽

主菓子 春の山（煉切）

干菓子 さまざま桜 干瓢にて