

献立予定

長月の茶事（重陽）

汁 丸十 水辛子

合わせ味噌 白味噌四、赤味噌六

ほどで如何でしょうか

○やはり秋にはまずはお芋さん。白扇揚げよし、菊花作りよし、汁替えに紅芋など種類をかえるのも良いのでは！

向付 あおり烏賊 黄菊 芽蓼 山葵

○水揚げがなければ、季の揚がりもので、加減醤油

○あおり烏賊の良いものに出逢ったら是非！夏から秋口、秋刀魚と共に旬の一品です。

煮物碗 土瓶蒸し

甘鯛 松茸 水菜

吸口 すだち

○甘鯛は少し値がはりますから、鶏のさ笹身の葛打ちなども宜しいかと！

また、鮮度の良い白身魚でしたら何でも合いますよ。

焼物 秋刀魚の肝バター焼

青紫蘇揚げ添え

○茶事に青魚は相応しくないと云われておりますが、旬ならではの味、やはり一度は登場させたいのですが…今年是不漁とか？

預け鉢 合鴨の治部煮

新里芋含め 菊菜含め

○夏の疲れを癒やしてくれる食材が豊に出廻ってまいりました。コトコト煮焚

きものの似合う季節です。

進肴 梨のみぞれ酢和え

小柱 海老 本しめじ 梨 他

○梨をおろして、みぞれ和えに

箸洗 蓮の実 ちぎり梅

八寸 鯖のバター 菊寿司

湯斗 香の物

沢庵 浅漬け 他

主菓子 菊（栗あん）煉切にて

干菓子 干瓢 菊他

## 神無月の茶事（名残）

一年に一度、利休会記の再現料理も原点に立ち返る良い機会かと思えます。

と申しましても、ドイツ行きの関係で、拙庵では茶事はお休みします。

皆様の御参考までに書き添えてみました。

名残の茶事は最も茶人好みの茶事とも云われております。是非実行を！

※名残の茶事ですので、一汁三菜の

基本でしつとりとした一服の茶事に挑戦です。

向付 平目昆布、海草 山葵

主菓子 栗きんとん

煮物 飛龍頭 秋の実射込

○秋の実りの新栗をふんだんに使って。

利休揚げ

干菓子 稻穂 和三盆

吸口 柚子

鳴子

焼物 季の揚がり物 味噌幽庵焼

○幽庵地 酒、味醂、醤油は同割。

好みで白味噌一割、同割

箸洗 木の実

汁 名残茗荷素揚げ

吸口 水辛子

八寸 一夜干しの干物をさつと焙って

合わせ味噌 白…赤…一

焙り木ノ子