

献立予定（新型コロナの為、点心、煮物椀、八寸、菓子とできる献立にしました）

長月の茶事（重陽）

東金教室

長月の茶事（重陽の献立）

京都教室貴素の会

季節の基本料理（長月の献立）

※未だコロナの延長にて、点心仕立
としますので、湯斗はありません。
香の物は、点心の中に添えて

○そば寿司

そばつゆ本返しの作り方

厚焼き玉子の作り方

椎茸照煮

汁 茄子翡翠揚げ

桜味噌七 白味噌三

吸口 水辛子

○秋茄子の美味なとき。

○揚げ茄子のあんかけ
生姜、糸かつお

揚げたてを氷にとり、皮を剥くと、きれいな翡翠色にあらります。

○奉書焼

秋刀魚または鱸など

ときの揚げりもので

向付

烏賊の海胆うに包みあぶり

山葵 煎り酒 菊花なます

煮物椀

蓮根饅頭 菊づくり

冬瓜にて菊の葉 吸口 柚子

※最終日は保存食の会

栗がテーマです。お楽しみに！

○定番ながら、器量好しに美しくすつきり
りと仕上げましょう。

預け鉢 栗麩 里芋 栗の焚き合わせ

菊花餡

○里芋が美味しくなってきました。栗との出会いを楽しめる淡い餡仕立てに！

進肴 蛸と胡瓜と梨のみぞれ酢和え

○梨は夏の疲れを助けてくれる果実です。卸して和え衣にした酢の物仕立て
でたつぷりと摂りましょう。

箸洗 菊花うてな 大徳寺納豆

八寸 すだれほうずき プチトマト蜜煮

菊鮑（小さめの鮑を蒸して）

主菓子 着せ綿 煉切他

○少しずつ、グレードを上げて、菊の形も楽しみましょう。

干菓子 枝豆（打ち物） 煎餅（雁の月）

焼物 鱸の奉書焼