

献立予定

文月の茶事（七夕・夕ざり）

一年に一度の七夕です。

つつい献立も楽しく、趣向に走りやすいついでところですが、着き過ぎないセンスも必要かもしれませんね。

汁 冷やしとろろ 寒天寄せ（冷やし仕立）

星オクラ 大徳寺納豆汁

○大徳寺納豆を播り鉢で当たり、出汁で薄めた汁です。上澄みだけ掬って味を調えるのも美味です。

向付 平目の薄造り

ポン酢

（すだちの絞り汁と同量の醤油）

紅葉おろし 大葉 あさつき 山葵
より人参 より独活

煮物椀 岩石鱧

五色素麺

吸口 青柚子

○鱧の美味しい季節になりました。常ですとぼたん鱧仕立てなのですが、ちょっと目先を変えて、叩き身にしてみました。

水出汁、浮粉などで調え、片栗粉を刷毛で塗り、蒸してみました。

焼物 鶏もろみ焼

色紙パプリカ（赤・黄）散らし

○もろみは、酒と味醂でガーゼに包み、鶏胸肉を漬け込み、一晚おいて焼きま

す。
焼くと時に、もろみを少々化粧して！

預け鉢 賀茂茄子の揚げ出し 冷し仕立て

車海老 冬瓜 長芋 南瓜 椎茸

つゆ生姜

○揚げ出しは熱々が定番ですが、夕ざりは何かと忙しいものです。冷やし鉢ですと早めに作り置きできるので、一興です。熱々良し、冷製良しの一品です。
○薄八方地に砂糖を好みで少々加えるほどの味で如何でしょう。片栗粉または葛の水溶きで！

進肴 アボガドと白ずいきの山葵酢

八寸 鱧と白瓜の博多

干菓子

花せんべい 寒氷

○蒸し暑い夕べには三杯酢におろし山葵をきかせて、山葵酢仕立てでもいいですね。

○一年に一度の七夕さま。鱧の昆布と瓜を立て塩の後、昆布としたものを博多にしてお出しするのも面白いかと。

○花せんべいは、市販のものに食紅で色添えした粉糖で花の絵を描いてみました。

○予算が許せば、蓴菜を入れても！

また、それぞれの昆布を海、山で盛つてもいいですよ。

○市販の短冊せんべいに歌などもよろしいかも。

その他、枝豆、瓜、季の果物等々、梨なども良く合いますよ。

湯斗 香の物

沢庵 浅漬け 他

箸洗 くこの美 おぼろ昆布

主菓子 ほたる（葛仕立て）

○桑の実やこけももなど収穫物の保存したものなど

○七夕に因んで、天の川見立ての寒天流

又は忍すいかずら 冬の花や葛の花の塩漬け等

しもいいですが、なぜか夕ざりは、ほ

ちよっと保存しておかれると便利です。

たるが良く似合います。

葉月の茶事（朝茶）

八月は拙庵はお休みいたしますが、

朝茶の季節でもありますので、

御参考までに

汁 水玉 マスカット 冷製

替 水玉トマト

桜味噌

吸口 水辛子

○マスカットの皮を取り除き、種を抜いたものを当たり地に漬けます。当たり地は吸地程度。

○本葛五十g、水出汁一カップの割で半透明になるまで煉り上げ、マスカットにかけ、蒸します。（蒸しすぎないよ
うに）

○水菓子仕立てにするときは砂糖、塩な

ど少々好みで加えて、トマトも同様に

仕上げます。

向付 鱧 雲丹風干し

蓼酢 山葵

○八方1/4カップに酒1/4カップ地

で練り雲丹をのぼして、一時間ほど漬

けて風干し、半乾きほどでさつと焙つ

て、朝茶ですので量を軽く。

煮物椀 ざくろ豆腐

吸口 青柚子

○別名ぼたん玉子とも云います。

卵一つを割ってラップで茶巾に結んで

蒸します。

中の具は何を入れても。但し、爽やか

で美しいのがいいですね。

焼物 すだれ麩のつけ焼

○つけ焼きだれ 醤油、味醂各半カップ

砂糖1/4カップほどの甘めの地にさ

つとくぐらせ、オーブントースターや

グリルでさつと焼き上げます。

○上がりに粉山椒などを軽く振って。

○たれは、多めに作りおきしておく、

天井、蒲焼きなど便利です。

朝茶ですので、一汁三菜ですつきり仕上げ、その分よく冷えた漬物をたっぷりりと添えましょう。

昔ながらの引き重がいいですね。

泉州の水茄子の漬物をたっぷりが拙

庵の朝茶の定番です。

箸洗 岩梨 針生姜

主菓子 寒天寄せ 清流

八寸 鮑 味噌蒸し

ほうずき

○タピオカの小粒のもので玉砂利をイメ
ージして楽しんでみては…！

○鮑は桜味噌、信州味噌半々位の中で、
四十分ほど蒸し煮してみました。

干菓子 枝豆 蜜煮
水 干瓢にて

○始めに大根おろしをかけ、十分ほど
下蒸しすると早いですよ。

○枝豆の蜜煮の半乾きにてグラニュー糖
をまぶします。

○ほうずきは昨年は中にライスプディング
グを入れましたが、今年は季の野菜を
葛牡丹風をに仕上げて射込んでみては
如何でしょう。
涼しげな一品です。

湯斗 香の物

泉州茄子

畑菜浅漬 沢庵