

献立予定

霜月の茶事（口切り）

汁 末広蕪 替 変わり末広（焼き目）

合わせ味噌 白味噌七、桜味噌三

吸口 水辛子

○蕪が美味しくなってきました。口切りらしい風情で、末広にしてみました。

ハンドボイラーで焼き目をつけるのも一興です。

向付 鯛昆布メ 菊花和え 岩茸 山葵

加減醤油

○定番ながら昆布のメぐあい、

菊花のほど良い和えと杉盛りの景色を

センス良く。

煮物椀 银杏豆腐 吹き寄せ仕上げ

吸口 柚子松葉

焼物 地魚 黄身酒盗焼

○脂がのってきて、どの魚も美味しくなる頃です。

預け鉢 栗麩 合鴨の丸 海老芋

炊き合わせ

軸結び散らし 針柚子

○天候の不順により、海老芋・里芋類が不作のようですが、やはり口切りは海老芋に登場してもらいたい！

進肴 柿と栗、しめじの羽二重衣和え

○羽二重衣は絹豆腐を使って、きめの細

かい衣に抹茶で淡い色仕上げに！

箸洗 松露又はトリュフ 針山葵

○口切りなのでちよと奮発してみました。

八寸 結び鱧一夜干し

管牛蒡 芥子の実まぶし

湯斗 香の物

千枚漬 柴漬 沢庵

主菓子 白玉椿（煉切）

干菓子 吹き寄せ さまざま松葉

NHKBSの放送

茶事行脚 ドイツ編

令和二年一月十八日（土）

午後十時～午後十時五十分

NHKBS1にて

師走の茶事（夜咄）

汁 牛蒡 蕪虫揚げ つなぎ播身

吸口 水辛子

合わせ味噌 白・桜Ⅱ八・二

○いよいよ師走ですね。一年の速さが身に染みますが、兎にも角にも無事を感じ謝しての献立を！

向付 篤向 うずみ豆腐

○例年作って頂いている聖護院蕪が美味しいので、蕪蒸しを作ってまいりましたが、そろそろ原点に戻って、精進のうずみ豆腐試みてみたくになりました。熱々を木の匙で戴きましょう。

煮物椀 沢煮椀 蕎麦の実葛仕立て

○向付も篤向仕立てにしているので、軽く、沢煮椀仕立てにしました。

師走献立に因んでたっぷりと蕎麦の実を入れ、とろみをつけてみましょう。

焼物 風呂吹き大根 博多仕立て

※夜咄につき、一汁三菜にて仕上げたいと存じます

箸洗 有馬山椒 のし梅

八寸 味噌漬玉子 蕎麦寿司

湯斗 香の物 かくや

主菓子 蕎麦饅頭

干菓子 ろうそく

打ち物

○つつい、蕎麦尽くしになりましたが、日本人のからだ養いの名脇役です。一年の無事を感謝して熱々のどぶしを！

行事のお知らせ

講演四国ツアー

十二月一日（日）午後一時半～午後三時

NHK文化センター高松教室

十二月二日（月）午前十時半～正午

NHK文化センター松山教室

お問い合わせはそれぞれの教室に
お願いいたします。