

献立予定

弥生の茶事（雛）

汁 馬鈴薯 露の薑衣饅頭

帛紗味噌仕立

吸口 水辛子

○馬鈴薯は蒸して裏漉し、水出汁を入れて練った白玉粉と混ぜ生地にし、露の薑の千切りにしたものを衣にして、手鞠ほどの大きさに仕上げましょう。

○寒暖の変化に合わせて、白味噌に桜味噌一〜二割加減します。

向付 白魚と蟹棒 黄身酢かけ

春野菜添え（菜花、甘草、うるい

山葵の花、片栗の花等）

煮物椀 蛤生麩包み 彩り春の野菜

かぎ蕨

吸口 木の芽

○蛤は水出汁・酒にて蒸し煮、殻から出

したものを粗切りし、片栗粉をまぶし、蓬生麩と桜生麩を薄く伸ばし、包んでみました。

焼物 鯛 春山焼

○塩焼きした鯛の上に、ゆで玉子の黄身と白身の裏漉したものをはらっと振り、青菜を散らして春の山らしく、楽しんで如何でしょう。

※焼き上がった身の上に卵白をさっと一筆塗ってから散らすと良いですね。

預け鉢 菱蕪鶏射込み

露の青煮 独活の白煮（流し結び）

○雛の一鉢。年々器の中で盛り方も遊んでいます。愛らしく盛ってみては如何でしょう。

進肴 酢のもの 柑橘酢 ゼリーにて

長芋 春鰯 等

○柑橘を色々合わせて絞り、出汁で割つ

たものを、一割ほどの粉ゼラチンで寄せてあります。

○湯河原や熱海に行くと、よく道端で湘南ゴールドというのがビニール袋に入って売られています。

小振りですので器に使いながらのゼリ―寄せも良いですね。

箸洗 ぶぶあられ のし梅色紙

八寸 春野菜と鯛のてまり寿司

湯斗 香の物

春のこまごま即席漬

○香鉢にも雛の風情をちよつと添えて盛り付けましょう。銘々、菜籠盛りやうるいや山葵の葉の上に盛る等

主菓子 蚕豆金団（白餡、蚕豆）

柚子餡

干菓子 貝合 土筆蜜煮

卯月の茶事（観櫻）

汁 名残の若草汁

豆腐利休揚げ

吸口 菜の花の塩漬

○白味噌とグリーンピース地を合わせて、若草仕立ての味噌汁にしてみました。

向付 桜鱒 叩き木の芽漬け仕上げ

長芋素麺添え

煮物椀 桜餅仕立

天に百合根花びら散らし

○道明寺を桜の葉で巻いて蒸し上げた定番メニューながら、季の魚、甘鯛、金目等、包んでほっこり蒸し上げてあります。定番だからこそ、きちっとした仕事をし、おもてなしをしたいですね。

焼物 太刀魚と筍の木の芽ステーキ

○さっと熱々が出せると良いですね。

器をよく温めておきましょう。

預け鉢 飯蛸 若布穂先筍の含め

天に木の芽

○出会い物の妙味、薄味であっさり仕上げたいですね。八方出汁を上手に出汁

で割りながら使いましょう。

進肴 酔の物

春の貝 桜酢オイル

○赤貝、北寄貝など貝の美味なとき、春野菜の彩りと共に桜酢オイルでいかがでしょうか

甘酢と水出汁を半々に割ったものの中に桜昆布を浸し、一晚おいたものを桜酢とします。

箸洗 花びら百合根 ちぎり梅

八寸 穴子寿司桜の葉包み

百合根茶巾 菜花 蚕豆

湯斗 さまざま桜即席漬

（大根・人参等でも）

奈良漬、沢庵、それぞれを花びらで抜いて、ざつくりと混ぜてみました。

主菓子 薄墨桜（ういろいろ生地）

○ういろいろ生地は薄く伸ばして、幾重にも重ねてみました。餡は黄身餡で仕上げます。

干菓子 桜花びら（有平糖、干瓢）

春野菜にて

ふるって、さっと水をかけ、昆布でしておきます。