

献立予定（新型コロナウイルスの為、点心、煮物椀、八寸、菓子とできる献立にしました）
神無月の茶事（名残）

○十月は名残の茶事ということで利休さんの茶事献立の再現のような料理を心掛けております。

名残は究極の侘び、茶人好みの月とも云われています。そんな目線で楽しんでみるのはいかがでしょうか。

焼物 子持ち鮎の山椒焚き

箸洗 海ぶどう 大徳寺納豆

八寸 銀杏田楽

うずら卵の燻製

湯斗 香の物 かくや

主菓子 利休饅頭

汁 叩きオクラ 替え 叩き長芋

桜味噌 白味噌

吸口 水辛子

干菓子 煎餅（芒焼き印）

アラレ 冬瓜

向付 鱈の果実叩き

鱈 梨 葡萄

煮物椀 落花生豆腐（葛仕立て）

エリンギ 芒

吸口 柚子

霜月の茶事（口切り）

○口切りはやはりちよつと華やかさを意識してみました。

進肴 木の子と果実のフレッシュチーズ白和え

汁 栗の白扇揚げ 替 大徳寺麩白扇揚げ

箸洗 間引き菜 大徳寺納豆

吸口 水辛子

八寸 海老頭白扇揚げ

向付 鯛昆布^ゞ 菊花添え

白菜の茎 西京漬

（おぼろ昆布）山葵 いろ酒

湯斗 香の物 白菜の吹き寄せ漬

煮物椀 蕪豆腐 秋の実五種包み

射込み五種（銀杏、百合根、

主菓子 初霜（煉切他）

キクラゲ、栗麩 シメジ）

干菓子 吹き寄せ

吸口 柚子松葉

干瓢 千代結び

焼物 季の揚がり魚 味噌幽庵焼

預け鉢 蓮根の白煮 小豆射込み

結び揚げ湯葉含め

海老の旨煮

針生姜