

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）
師走の茶事（夜咄）

○暦も最後の師走です。今年は従来の常識が通じない一年でした。良き年を迎えるために、定番ながら年末を飾る献立をしつかりと。

汁 自然薯 冬山揚げ

白味噌仕立て

吸口 水辛子

○牛蒡の笹がきをおろした自然薯にか
らめて、冬山のイメージで、揚げて
みました。

向付 篤向 白子の柚子釜

○柚子は風邪予防のためにも、一度は
是非柚子釜蒸しを戴きたいですね。

○茶碗蒸しの地に、白子を落として蒸
してあります。熱々の蕎麦の実餡を
かけて。

○深皿か向鉢に柚子釜をのせ、柚子よ
りあふれない程度に餡をかけます。
餡には隠し味程度に山葵をとかして

煮物椀 合鴨の叩き椀

吸口 折れ松葉柚子

○合鴨は丸にとり、湯引いておきます。
焼き葱と香茸を前盛に。

焼物 鱈の山椒焚き

○幽庵地に山椒の実を播りつぶして二
十分程浸し、焼きながら刷毛で、つ
け焼き仕上げとします。（フライパ
ンで照り焼きでも良いです）粉山椒
でも！

箸洗 ぬかご 大徳寺納豆

○大徳寺の塔頭瑞峯院で大徳寺納豆を
お作りになっておりますので、拙庵
では、箸洗いの塩分として必ず大徳
寺納豆を使わせて頂いております
が、一粒を二つの丸にとり、二つと
も一椀に入れるのが、お薦めです。
（塩加減が丁度良い）箸洗いの中を
必ず奇数に仕上げるように心掛けま
しょう。この度はぬかごを三粒ほど
入れてあります。（大きいものなら
一つです）ぬかごは茹でるか、蒸し
てください。

八寸 豊鯛 うにあぶり

九十芋けんぴ（半生仕上げ）

○豊鯛は色紙か程良い短冊に切り、ね
りうにと卵黄で程良く伸ばしたもの
を塗って、さっと焙って仕上げます。

○芋けんぴ半生仕上げは、5mm角、5
cm長さを目安に切ったものを、大学
芋の要領で仕上げ、あめがらめ、又
は粉砂糖をからめておきます。

湯斗 沢庵 かくや やたら味噌漬

○やたら味噌漬は、今迄に畑で収穫し
た残り根菜（大根、人参、牛蒡等）
を味噌漬にしておいたものを沢庵と
共にかくや仕立てとします。

主菓子 蕎麦饅頭

○定番ながら、やはりろうそくの許で
湯気の上がった美しさを味わうに
は、一年のベ。
夜咄には蕎麦饅頭が相応しいかと！

干菓子 そば松葉

かりんとう 他

睦月の茶事（初釜）

○コロナ禍での新年。初詣もままならぬなかでの初釜にございます。より一層静かな祈りと共に新年の一期にございます。

汁 百合根鏡餅

吸口 水辛子

○純白の百合根の白さとホクホクした食感をお餅と半々に混ぜ、汁種に相應しい丸餅二段重ねに調べてあります。焼き網の上のせて、表面にちよつと焼き色をつけてあります。

○百合根でなくても、大根餅、蓮根餅など常飯のお餅を蒸して柔らかくしたものを混ぜると簡単です。

向付 鯛へぎ造り 絹とろろ昆布まぶし

加減酢 山葵

○絹とろろ昆布は、うぐんと薄く漉いた品の良い昆布があります。取扱店はネットなどでお調べください。

煮物 海老糲薯

紅白色紙（大根、京人参） 菜花

吸口 松葉柚子

○海老糲薯、拙庵では芝海老が最も味が良いので、常の糲薯は芝海老使用ですが、正月に限り、色目も美しくこの時期旨さも増す甘海老を使います。鱧の揃り身と半々に割り、一割の大和芋、卵白を共にフワツと仕上げてあります。色の良さと旬の旨味がのってきた新鮮なものを刃叩きし、鱧の揃り身と合わせてあります。

焼物 白身魚 粕漬

○酒粕のおいしいのが出廻り始めたら、是非粕漬を！予算が許せば甘鯛などを使うと最高ですが、金目なども美味です。冬の魚はどれも脂がつてきて美味しいですね。

預け鉢

海老芋と牛筋の焼き合わせ
春菊を添え、針柚子を天に

○牛筋は少し手間がかかりますが、前日にじっくり煮込んでおきます。大根などと合わせるのも良いですね。

進肴 みぞれ和え 柚子釜仕上げ

五種盛り

干し柿、焼き椎茸、焼き薄揚げ
柚子皮蜜煮、松の実

○初釜らしく意識して五色を取り合わせ、みぞれ和えにしてみました。
○コロナ禍の中、免疫力を高める献立を意識して！（常に薬膳に近い料理ではありませんが）

箸洗 大徳寺納豆 結びのし梅

八寸 唐墨 松葉菊

湯斗 香の物 沢庵色紙、青菜即席漬

紅白結び（大根と人参の昆布で…
前日より昆布でにして）

主菓子 鶴の巣籠もり（薯蕷煉切）

干菓子 若菜（抹茶のマシユマロ生地）

干瓢の千代結び