

献立予定(コロナ収束まで点心仕上げです。湯斗、八寸、箸洗は点心の中に盛り込みます)
文月の茶事 七夕(夕ざり)

汁 玉蜀黍の摺り流し(冷製)

○玉蜀黍の美味しい季節になりました。この季節、もぎたての甘いところをおろし金でおろして、冷凍しておくとも便利です。

○葛豆腐に、洋風スープに、味噌汁に：と。この季節、玉蜀黍の一品を是非！

○七夕らしく、パプリカ等々の色紙切りを彩りに、浮き実にしては如何でしょう。

向付 ぼたん鱧 梅肉 山葵

添え妻あしらい 胡瓜 玉作り

○定番ながら、やはり夏の季節、一度はお目見えしたいのが鱧ですね。

○魚屋さんで仲良くして、仕入れてもらい、三枚におろしてもらうと良いですよ。

○骨切りの練習をしてみませんか、難しいという先入観がなくなるかもしれません

煮物椀 高野山豆腐 吸口 柚子

五色ソーメン、キャビア

(キャビアの代わりにトビッコでも)
花穂、オクラ南蛮

○高野山豆腐は、磨き胡麻を一晩水に浸けておき、ミキサーにかけてから煉り上げる胡麻豆腐のことです。真っ白い豆腐が出来上がりますので、是非挑戦してみてください！

焼物 鮎塩焼 蓼酢

○これもいつものながらの景色ではありませんが、なかなか茶事での焼物は難しいものです。

○外はパリッと中はジューシーにふゆつと熱々を姿良く、タイミングよくできたら：。これはもう願いというよりは祈りです！

○出し方の工夫を毎年、何気に演出しています。さて今年、いかなる姿で席中にお出ましか？

預け鉢 豚の角煮と夏野菜の含め(冷製)

冬瓜、茄子、トマト、柚子

○梅雨の最中、栄養面もしっかり、見た目も涼しげにスッキリ仕上げましょう。振り柚子をあしらって！

進肴 瓜ソーメンの酢の物

糸瓜 貝(ツブ貝、北寄貝等)

○二杯酢でスッキリ仕上げます。

二杯酢(酢と淡口同割)

箸洗 さくらんぼ コケモモ等

○花が終わって実がつく頃です。木の実、小梅の甘露煮などもいいですね。

八寸 鮎小袖寿司

茗荷寿司

○鮎、鰯など、鮮度の良い物に出逢ったら酢々にして一口寿司。梅雨時の八寸に元気が出ます。小袖寿司良い名です。

湯斗 香の物 沢庵 水茄子他

○初夏から盛夏にかけての御馳走は、何と云っても冷たく冷やした鉢にたっぷりと盛られた朝露を含んだような香の物ですね。

主菓子 銀河 生地 淡雪羹

干菓子 鮎 星(寒水) 団扇せんべい他

金平糖(緑寿庵清水製)

葉月の茶事（朝茶）

汁 利休汁（温）

焼き茄子 替 揚げ茄子

○利休汁とは、汁の一割ほどの白胡麻を焙って搗り鉢で当たり、味噌汁で伸ばしたものです。コクがあり、栄養的にも優れたものです。

向付 玉蜀黍の滝川

山葵 旨出汁

○玉蜀黍の美味なるもいよいよ名残ですが、朝採りをおろし金でおろし（ミキサーでも可）、向付としました。早朝なので、生臭は遠慮して、葛豆腐仕立ても良いですが、今回は寒天も加え、滝川風に仕上げってみました。○冬瓜の青楓を散らして、竜田川見立ては如何でしょうか。

煮物椀 枝豆 摺り流し、卵黄寄せ

独活 車海老 オクラ 椎茸等

吸口 花柚子

○卵の黄身を利用した寒天寄せを椀種にして、摺り流しの浮き身にしてみました。乞うご期待！

焼物 太刀魚の酒盗焼

○淡泊な太刀魚ですが、マグロの酒盗を摺り鉢で当たり、出汁でのぼして味を調え、十分ほど漬け込み、焼き上げます。

※朝茶ですので、一汁三菜までとします

箸洗 岩梨 針生姜

八寸 川海老 ほうずき

○ほうずきも八月の定番ながら、中の実はいつも違うよう工夫しています。さてこれも八月のお楽しみ、今年のほうずきの中身は？

湯斗 香の物 沢庵 水茄子 糠漬け

○たっぷりと！そして、冷たく！

主菓子 朝顔（煉切地）

干菓子 州浜地 寒氷地 他

逝く夏の籠盛りをいろいろ

○初夏から手作りした干菓子が少しずつ残っています。逝く夏を惜しみつつの籠盛りです。