

睦月の献立（初釜）

汁 露のとう豆腐

10人前

白味噌仕立 化粧露のとう一片

吸口 水芥子

○露のとうが新緑を目出た春の香りです。

白玉と水切りした豆腐を半々で仕上げた生地に色良く茹でた露のとうを混ぜて、白玉団子の要領で丸くまとめ、茹でておきます。

○汁替えには、露のとうをせん切りにして、衣にするのも良いですね。

向付 鯛 絹昆布（太白昆布） 山葵

薄造り 紅白なます

○定番ながら初釜らしく、鯛を使いたいですね。

鯛は三枚におろし、薄造りに整え、おぼろ昆布を一切れずすに巻くか、極細のとろろ昆布にふわっとまぶすかして盛りつけます。昆布メではしめ過ぎで昆布の味が勝ってしまう失敗もなく美味です。

手間のようですが、是非お試しを！

煮物椀 福袋椀（砂金袋）

○福袋は椀種に合う程度の湯呑みにラップを敷き、その上に引き揚げ湯葉を広げ、具を入れます。

百合根、銀杏、きくらげ、海老または穴子白焼き等々、正月の残り具をいろいろ入れてお楽しみください。

○最後に、卵地、玉子豆腐と茶碗蒸しの間くらいの固さの地を流します。

※卵豆腐：卵と出汁同割、塩、薄口、味醂少々

茶碗蒸し：卵の三倍の出汁、塩、薄口、味醂少々

焼物 大根の柚子味噌焼 松の実のせ

○シンプルな焼物ですが、絶妙なタイミングで器量良しをお席に！

預け鉢 焚き合わせ

里芋白煮（白梅） 人参（紅梅）

鶏のつくね丸 蓬麩 針柚子

進肴 みぞれなます餡 吉野仕立て

赤貝 帆立 蕪の茎 人参 蕪

○みぞれ餡は、出汁に対して、1割ほどの蕪の落としをミキサーにかけた
ピューレ状のものを甘酢で調え、葛仕立てに仕上げます。

熱々の酢の物も美味しいですよ。

箸洗 大福茶

小梅 結び昆布

八寸 芽くわい

唐墨

湯斗 香の物 沢庵 千枚漬 畑菜即席漬

主菓子 はなびら餅

干菓子 鶴亀打ち物（和三盆・寒梅粉）

如月の献立（暁の茶事 茶飯釜）

汁 つかみくずし豆腐
吸口 蕨のとうさくさく

煮物椀替わり 牡丹鍋

箸洗 大徳寺納豆 くわいの芽
八寸 くわい素揚げ 焼きいりこ

湯斗 無し

○茶飯釜でおかゆ仕立てゆえ、省きます。

主菓子 若草茶巾（煉切地）

干菓子 わらび（州浜地）他