

# 喜寿の御招待茶事献立

御多忙の中多くの方にお出ましいた  
き、ありがとうございます。

皆様への感謝を込めながらも、侘びを  
心掛け、滋養豊かな恵みを頂戴します。  
皆様の喜寿のお祝い茶事の御参考になれ  
ば幸いですので、献立を掲載いたします。

## 口切り茶事

汁 蕪白鶴

替 蓮根餅

結び干瓢 天に小豆二粒

合わせ味噌 白六、桜四

吸口 水辛子

向付 鯛 杉盛り

太白昆布まぶし

前盛 岩茸

坂本菊 より大根 より人参

柑橘酢 山葵

煮物 椀 白子豆腐

色紙大根、色紙人参

透かし鶴

前盛 青菜（つる菜）

焼き松茸

天に柚子松葉

焼物 味噌幽庵 利休揚げ

引重にて 預け鉢（上段）と進肴（下段）

預け鉢 海老芋白煮（巣ごもり鶴）

活き小巻旨煮

焼き合わせ 湯葉の穴子巻き

蕪の葉煮浸し

針柚子（天にあしらう）

進肴 柿と洋梨の白和え

フレッシュチーズ

天に海胆

箸洗 大徳寺納豆（瑞峯院製） 榎の実

黄菊花びらを浮かし三枚

八寸 活小巻 頭素揚げ

銀杏田楽

菊うてな甘酢 松葉差し

香の物 沢庵 柴漬 青菜即席漬

湯斗 こげめし

主菓子 雲鶴 煉り切り地、黄身餡

干菓子 鶴色 紅白（琥珀糖）

吹き寄せ（雲平生地）

濃茶 松籟 松籟園詰

薄茶 竹浪の白 松籟園詰

夜咄は向付のみ変わります

向付 篤向 蕪蒸し

鯛、銀杏、えのき茸 百合根

生キクラゲ 軸三つ葉 山葵