

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)  
弥生の茶事 (雛の節供)

○コロナの春も三度目となりました。  
コロナ禍の中でも、自然は時を刻み、  
春の息吹を感じる事ができます。  
茶事の中で春風を感じてください。

汁 春キャベツと薄揚げの信田

○大根の信田と共に雛見立て  
五節句の中でも雛の節句は一つ一つを  
可愛く仕上げてみたくなります。  
この信田巻きも女雛男雛らしく！

向付 蛤菜種和え

煎り酒 山葵  
前妻 甘草

○やはり貝の美味しい季節  
雛遊びとして、貝合は外せませんね。  
蛤、最も美味な季節です。

煮物椀 三色糝薯

蕨  
前盛 結び三つ葉  
吸口 木の芽  
蓬 播身

○煮物椀のテキスト基礎編に菱餅とし  
て、作り方が詳しく載っています。  
是非御参考になさってください。  
どなたも失敗のない配合で美味しい糝  
薯地ができるようになっております。

引き重にて

焼物 鮎魚女 揚げ焼き 木の芽幽庵  
季の水揚げされた魚でもよし

○鮎魚女をお店で見かけたならば是非挑戦し  
てみてください。  
揚げてよし、焼いてよし。

進肴 白和え 人参、蒨、じくわらび

○新人参、蒨のとうから蒨に生長した若  
緑の蒨、煮物椀で使った残りの柔らか  
いとこも使いましょ。  
白和え なんだか春らしい一品です。

箸洗 土筆 又はナズナの花(庭の物)

○庭に目をやれば、何かしら小花を咲か  
せている季節です。  
さっと茹でて箸洗の実に！季の御馳  
走、待ったなしです。

八寸 鮭燻製 博多 酒粕 食パン  
蒨のとう艶煮

○酒粕を沢山戴きます。板粕を薄く伸ば  
して、鮭の燻製とのサンド。塩加減が  
酒粕とも良く合います。瓢などの型で  
抜いても素敵です。

湯斗 香の物

○大根を梅酢で淡いピンクに染め、桃の  
花見立ても、盛り合わせに添えると愛  
らしい一品に！

主菓子 女雛男雛 こなしにて

○二月ののりこぼし椿で自信のついた方  
もおらえると思いますので、今一度、  
こなし生地を使い、女雛男雛に挑戦し  
ては如何でしょう。

菓子 雛あられ他

○正月に作った花餅(柳に使用)を気長  
く弱火のオーブンなどで焼き上げるか  
油で揚げるか。どちらもお好みで！

八瀬のまなびや貴素の会  
(雛の点心)

弥生の茶事実習の献立を点心盛りに  
二段雛籠にて

向付、焼物、進肴、八寸を盛る。  
汁種、信田巻き共に盛りつけ

煮物椀は茶事と同じく。

## 卯月の茶事（観櫻）

○さあ春爛漫、櫻花を楽しみましよう。されど、旬に逆らわず、技巧に走りすぎず！

汁 櫻花長芋

吸口 水辛子

○一つは、桜の型で抜いたものをほんのりグラランベリーで色付け。  
今一つ替えば、花びらの型で抜いたものをハンドボイラーで焼き目を付けて。

向付 雪洞仕立て

山葵

鯛の昆布

花散らし

○加減酢の替わりに、桜花の塩漬汁を出汁で薄めて味を調べ、つけ地とします。  
○昨年漬けておいた八重桜の出番です。漬け汁も香りよく、色良し、大切に利用しましょう。

煮物 椀

蟹糝薯

遠山桜

蕨 グリンピース 独活他

○献立を考えているだけで、花びらが舞い降りてきそう。お椀の中でお花見です。

焼物

桜鱒

桜の葉焼き

○桜の咲く頃遡上してくる鱒は絶品です。是非一度は使いたい！

○桜の葉の塩漬と塩出ししないまま包みます。それだけで、焼くと中に火が通る前に桜の葉が焦げますので、百八十度、十五分ほどで焼き上げます。  
(蒸し焼きのような上がり)

○皿に盛りつけてから、桜の葉の表面にハンドボイラーで焦げ目をアクセントにつけるのも良いですよ。

預け鉢

筍、独活と蒨の焚き合わせ

鶏叩き丸含め

天に桜の花散らし

○鶏はなかなか手に入りずらいかもしれませんが、関東の方は築地場外の鳥藤にて扱っています。京都は錦でも阪急スクエアの鳥専門店でも扱っています。骨のプチプチ感が楽しめる一品です。

進肴

花山葵の和え物

○煮浸し風に仕上げ、上から削りたての糸がつつおをたっぷりかけて！

箸洗

大徳寺納豆

百合根花びら

八寸

櫻花一口寿司

いかわらび

○櫻花一口寿司は、桜の花の塩漬を使います

○いかわらびは、スルメイカと卵黄を使って仕上げます。詳しい作り方は、教室終了後、教室公式アカウントで見学することができません。御参考までに！

湯斗

香の物

○さまざま桜盛りは如何でしょう。

主菓子

花吹雪（金団）

干菓子

寒氷

水、花筏