

献立予定（コロナ対応のため、取り回しなどはいたしません）
神無月の茶事（名残）

○いよいよ茶人好みの侘び茶事の月になりました。献立も侘びとまいりましょうか。

汁 そば団子

合わせ味噌（白味噌七 三州味噌三）
吸口 水辛子

○新蕎麦粉がそろそろ出始める頃です。

塩少々を入れて、茹で練り上げていきます。一割ほどの大和芋を卸し金でおろし、共に練り上げます。白玉汁粉のイメージで茹でてみました。始めに二個、汁替えに三個というのはいかがでしょう。

汁替えには揚げ団子も良いですね。

向付 鯖一塩 銀皮細作り

妻もの 大根、シントウ
加減酢、大根生姜

○秋刀魚が不漁です。鯖が順調なようですので、鯖を使いましょうか。
青魚ですが、旬の秋鯖、絶品です！

煮物 沢煮椀

豚バラ肉、牛蒡、人参、椎茸、大根、軸三つ葉

○定番の沢煮椀。滋味に富んだ味です。

一年に一度は膳に載せたい椀種です。で、根菜が美味しくなってきた名残に相応しいかと。

焼物 猪肉燻製

○台風続きですが、魚であればそのとき水揚げされたものの脂がのって美味です。

旬のもの太刀魚、イサキなども良いですね。なかでもかます鰯は秋の花形魚と云われています。この時期、脂がのって美味です。

今回は到来物の猪肉がありますので、燻製にしてみました。

焚き合わせ

高野豆腐含め
椎茸含め
鶏丸つくね蓮根
天に針生姜

○素朴ながら、飽きの来ない、昔ながらの含め煮です。じっくり薄味ながら、滋味に富んだ含め煮を。

箸洗 むかご 大徳寺納豆

八寸 干瓢の田楽

鯖の皮の天保銭巻き

湯斗 香物 かくや

主菓子 亥の子餅

○定番ながら生地を進化させつつの亥の子餅です。

干菓子 蕎麦板 干瓢のかりんとう

○蕎麦粉の香りとパリッとした食感が楽しい煎餅です。名残に相応しいかと。
蕎麦団子に始まり、蕎麦板で締めてみました。

霜月の茶事（口切り）

○いよいよ待ちに待った口切りにございます。外の紅葉の華やかさを器の中にも。彩り良く盛り込みたい口切りの茶事です。旬の食材も旨味がしつかりの頃です。秋の旬をお楽しみください！

汁 千草豆腐

向付 鯛 錦糸昆布まぶし

より人参、より大根

山葵 加減醤油

煮物碗 蕪の吹き寄せ碗

鮑又は甘鯛葛打ち、蕪、南瓜、人参、

松茸、隠元、銀杏

柚子折れ松葉散らし

○メインディッシュらしく彩りも楽しく。

盛りつけを美しく！

旬の美味の宝尽くしです。

焼物 太刀魚 焙烙焼

○太刀魚が脂がのって旬なとき。あつさり塩焼きが美味ですが、折角ですから秋の味覚をもう少し添えては如何でしょうか。
焙烙焼には貝や野菜などもありですね！

干菓子 吹き寄せ（雲平、寒氷他）

※天使の海老とは、ニューカレドニア産のパラダイス・プロンという品種のエビを言います。（編集子注）

預け鉢 海老芋含め

栗麩 豚バラ肉

湯葉餡かけ

菊花

進肴 柿脛

大根、人参、青菜軸（チンゲン菜等）
求肥昆布（拙庵では出汁を取った後の昆布を使っています）

○柿を割り抜き、器にして使います。

箸洗 芽葱姑

八寸 天使の海老塩焼き

銀杏味噌田楽

湯斗 香の物 沢庵、千枚漬け、すぐき他

主菓子 錦繡（煉切地）