

# 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） 師走の茶事（夜咄）

夜咄ゆえ、一汁山菜となります。

○一年が早いですね。いつの日かし

みじみと除夜釜なども…と思いつつも、今年も皆様と無事、夜咄を迎えることができずことお一人でも多く御参加いただけますことを願っております。

夜咄の御馳走は、何と云ってもほのあかりのなかでの湯気の美しさ、食感の楽しさです。そして、メリハリをつけた味の確かさを！

向付 篤向 鰻餅 蕪みぞれ餡かけ

鰻 切餅 餅粉 蕪 山葵  
軸三つ葉 柚子

箸洗 ちぎり梅 銀杏

○夜咄のメインディッシュは、篤向にあります。

毎年手を変え品を変えの一工夫ですが、今年も料理は少し簡単で美味なものにしました。

なぜなら、ろうそくや行燈などの燈火の準備もあり、昼会より手間がかかりますので。

八寸 目刺しの焼き浸し

手造り求肥昆布 瓢

湯斗 沢庵 奈良漬 柴漬

主菓子 蕎麦饅頭

○毎年夜咄の主菓子は定番の蕎麦饅頭ですが、拙庵ではお一人ずつ銘々セイロにて熱々をお出しするようにしています。

煮物 牡蠣の茶巾豆腐 葛仕立て

牡蠣 葛 椎茸 三つ葉  
吸口 結び柚子

干菓子 蓑虫 飴がらめ

蕎麦板 松葉仕上げ

汁 白菜の信田巻

白味噌  
吸口 水辛子

○牡蠣は風邪予防、コロナ対策にも良い冬の代表格の食材です。

○白菜の美味しい季節になりました。昔

ながらの定番料理ですが、味噌汁の汁種に使ってみました。

はじめは切り口を上に向け、替えのときは巻いたものを横にするなど、変化をもたせるのもたのしいでしょう。

焼物 合鴨つくね挟み 蓮根ステーキ

合鴨 大和芋 全卵 蓮根

○寒さの中で、合鴨が一層美味しくなる時期です。蓮根の歯触りとつくねのハーモニーを楽しみましょう

## 睦月の茶事（初釜）

○新しい年ののはじまりです。口切りとはまたひと味もふた味も違った初釜の献立、御参考になるようであれば幸甚にございます。

汁 紅白ら玉包み 手まり仕上げ

○包みの中身は黄身餡にしてあります。始めに白、替えに淡紅染めで如何でしょう。

白の方には、こし餡、淡紅の方には黄身餡というのも良いですね。手まりはしなくても十分に初釜らしい一品ですが、軸三つ葉でちよつと遊んで手まり風でも、また食紅で線書きした手まりでも宜しいかと！

向付 紅白椿造り

鮪又はサーモン 鯛 山葵  
坂本菊甘酢漬け又は黄身寿司  
紅白妻（大根、人参） 岩茸  
加減酢又は青のり

○久々に紅白の椿造りで楽しんでみたいと思います。薄切りにしたへぎ身を少し重ねながら五切れほど並べ端からぎっくりと丸めて椿の風情を出します。

煮物椀 海老叩き真薯 茶巾

紅白淡路結び  
大根 人参 松葉柚子

○海老も蟹も美味な季節ですが、ここではどなたでも手に入りやすい冷凍物の天使の海老を粗叩きしてぎっくりと播身、大和芋と共に茶巾にして作ってみました。簡単美味ながら華やかなお椀です。書月は五日頃まで市場が休みのため開市になってもまだ順調に水揚げされず値も張りますので、上手に冷凍物を使いましょう。

焼物 白身魚又は鱈の雪化粧焼

○鱈は一切れ大に切り、軽くふり塩しておきます。さつと火入れしておきます。オーブンリードを敷いて、フライパン又は底広厚手鍋に入れ、酒を一振りして蓋をして一分火入れしておきます。（グリルで半焼きでも良い）

○大和芋に酒粕を一割ほど播り鉢又はミキサーで合わせたものを魚の上のせで、オーブン又はグリルでほんのりと焼き目をつけて仕上げます。

預け鉢 柚子釜蒸し

○黄色く色づいた柚子を三対七の割合で横に切り分け、中身を取り出して釜に

します。

立て塩でさつと洗った白子、シメジ茸、銀杏、梅人参などを入れ十分ほど蒸します。上がりに旨出汁に吉野葛でとろみをつけた餡かけ、軸三つ葉を散らします。

※旨出汁・淡口、濃口、味醂同割りで合わせ、それを十倍の出汁で割ったもの

進肴 五色みぞれ柿臈

ちしやとう 赤貝 大根 椎茸  
柚子又は坂本菊

○それぞれ五色の彩りのものを下処理して、甘酢で味を調えたおろし大根にて和えます。

箸洗 ちよろぎ 大徳寺納豆

八寸 くわい 笹かまぼこ（手作り）  
間に合えば唐墨

湯斗 香の物 聖護院蕪 沢庵 青菜 赤蕪等

主菓 子 はなびら餅 又は玉椿

干菓子 鶴亀（琥珀糖）

千代結び（有平糖） 又は雲平地