

献立予定（未だコロナ対応として、取り回しなどはいたしません）
重陽の茶事（長月）

○さあ！いよいよ秋本番です。猛暑続きであった夏越しの体を秋風が優しくいやしてくれる好季到来です。

九月の旬をしっかりと味わい尽くしましょう。お酒は菊酒がいいですね！体を養います。

汁 丸十菊仕立て含め

替え 栗菊仕立て
合わせ味噌
吸口 水辛子

○拙庵では、汁替えはお色直しにちよつと姿を変えてお出しするようにしています。少しでも季節のヒントにして頂ければ…と思います。

向付 若狭ぐじの昆布メ

加減酢
坂本菊 山葵

○ぐじは関東方面では甘鯛が通り名となつていますが、身の上品な柔らかさと旨味は絶品です。

とは云つても、値の張る魚ゆへ、白身魚であれば良し、旬の出会い魚でお楽しみください。

煮物椀 萩糲薯

本しめじ
吸口 芒柚子

○定番ながら久々の出番です。お若い新しい方々も御参加くださることが多くなりました。

季節の定番物を美しく仕上げる力も大切かと！

焼物 鰯 丹波焼き

○鰯の美味しい季節です。軽く幽庵地にて洗い、生栗の薄切りを衣にして焼いてみました。この季節ならではの出会い物です。

預け鉢 焚き合わせ 菊花餡仕立て

秋茄子の翡翠煮
里芋柔らか煮
海老油霜含め（天使の海老使用）
菊花餡（薄八方地で）坂本菊

進肴 重陽和え 土佐酢仕立て

もつて菊 小柱 胡瓜 有りの実
蓴菜 三杯酢

箸洗 菊うてな 干しリンゴ公孫樹

八寸 秋鯖の燻製

菊花蕪

湯斗、おこげ

季の物 沢庵 茄子 もつて菊
柴漬け

主菓 菊あそび（煉り切り地）

干菓子 菊の葉（雲平地）

光琳菊 または菊の葉
あまがらめ

十月の名残り茶事（神有月）

○茶事は名残りの季節に有り：どなたが云った言葉でしょうか。オツな季節です。

名残りに相応しい献立、余分を持たず、旬の地味を楽しみましょう。

汁 落花生豆腐

合わせ味噌 ふくさ仕立てにて
吸口 水辛子

○ピーナツの旬 ここ千葉では、早々と八月の終わり頃から落花生が出廻ります。柔らかく茹で、水出汁と共にミキサーにかけて葛1、ペースト1、水出汁6ほどの割合で、二十分程煉り上げます。温めてお出しするので前日作り置きでも大丈夫ですよ！

向付 塩鯖銀造り

加減醤油 坂本菊 おろし生姜

○秋鯖の一塩物、脂がのっついて美味です。

煮物 土瓶蒸し

海老 笹身 松茸 銀杏

○松茸はちよつと贅沢な気もしますが、素朴な旬の味わいが凝縮しています。

焼物 猪肉 味噌漬

○到来物の猪肉があります。一週間ほど味噌漬けにして、炭火で焼き、美味しく頂戴しております。

手近な豚肉や鶏肉なども、時には味噌漬けにして焼物にお出ししてみたいかがでしょうか！

預け鉢 がめ煮

○根菜類と鶏モモ肉、蒟蒻などで：がめくり煮とも云って何でもありですね。

したしたの水出汁に酒、味醂、醤油、砂糖同割りでじっくり煮たものです。

進肴 名残り 野菜の有りの実和え

茄子、胡瓜、梨他

箸洗 木の实 榎の实 大徳寺納豆

○利休会記にも良く出てくる榎の実ですが、道の駅などで見かけたら是非！

八寸 管牛蒡

子持ち鮎の有馬煮

○年魚の鮎が子を抱く十月、この時期の鮎だけは、塩焼きより醤油と味醂でじっくりと煮含めましょう。

初夏に収穫した山椒の実を冷凍しておいたものを一つかみ入れて煮ることをお忘れなく。

湯斗 香の物 かくや

○拙庵では十月の香の物は、野菜の味噌漬けにしたものを沢庵に混ぜ、5ミリ角ほどに刻んで混ぜ、かくや仕上げに！

主菓子 栗茶巾

○生栗を蒸して、ペースト状に、好みの砂糖と塩少々にて茶巾にし、簡単に仕上げます。

干菓子 銀杏煎餅

公孫樹芋煎餅