

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） 口切りの茶事（霜月）

○いよいよ待ちに待った口切りにございます。茶家にとっては露地の青竹や敷松葉の用意、部屋内にあつては、畳に障子にと余念無き準備に大忙しの頃にございましょう。

○拙庵は、そのような贅沢はできませんが、せめても 一〜二本竹垣を差し替える程度のございます。せめて石臼にての挽き立てだけでも味わっていただきたく、毎年楽しんで頂いております。

○献立は少しの華やぎをもちながらも挽き立ての濃茶の邪魔をせぬよう、僅かながら量を控え目に献立を立ててみました。

- 汁
亀甲蕪
小豆のせ（大納言2つぶ）
合わせ味噌（白1割5分 桜大匙1）
吸口 水辛子

- 向付 鯛のいくらこぼし
妻 より人參 より大根
山葵 加減酢添え

○子々孫々栄えますように…と薄造りの鯛の上にくらほろほろと小匙1ほど散らしてみました。

※和えるのではなく、自然にこぼれたように散らすので、こぼれ散らしと言います。

いくらの塩味で加減酢はなくても…とも思いますが、こぼるる程の量のいくらすから、やはり加減酢添え出しにしましょう。

- 煮物椀 银杏豆腐 甘鯛
もみじ麩 芋公孫樹 紅白水引
吸口 柚子松葉

○甘鯛は高値ですので、ほんの一口大にそぎ切りにし、葛打ちして、银杏豆腐の枕に使ってみました。

従って今回の银杏豆腐は2センチ程の高さに仕上げ、直径5〜6センチのセルクルで抜いて、甘鯛の上にかぶせ盛りにしてみました。

- 焼物 サーモンの西京木の葉焼

○木の葉（公孫樹もじみ柿の葉など）を

皿に敷き、炭火で焼き上がった魚のせ、上からも木の葉を散らし、ハンドボイラーでさつとあおってみました。木の葉の移り香を楽しめたら幸いです。

- 預け鉢 海老芋と鶏の丸の焚き合わせ

- 蕪の葉の添え炊き
針柚子

○海老芋の美味しい季節になりました。薄味にほっこりと白く仕上げたいですね。蒸し煮がお薦めです！

- 進肴 マスカットとずわい蟹 初雪和え

○初雪衣は、牛乳と酒粕、隠し味にベッタラ漬を使って、衣にしてみました。初アイディアです。美味でありますように！

- 箸洗 松の実 大徳寺納豆

- 八寸 カステラ玉子
雪輪蓮根

○お正月のお節にも向くようなものを八

寸に意識してみました。初釜などにも
役立って頂けますように！

湯斗 季の物 沢庵 千枚漬け他

主菓子 白玉椿（百合根餡 茶巾絞り）

○白玉地二十グラムで黄身餡十グラムを
いれて、茶巾に絞り、天におろし柚子
を少々あしらって仕上げってみました。

干菓子 初霜 紅葉 公孫樹 そば松葉

○庭の紅葉を使って、砂糖漬けに挑戦で
す。美しくできますように！

夜咄茶事（師走）

○拙庵での夜咄は、毎年蕎麦粉の登
場です。まずは、熱々のそばがき
を汁でいただきます。

汁 そばがき

合わせ味噌

吸口 水辛子

向付 篤向 蕪蒸し

○中身をお楽しみに！

煮物椀 牡蠣豆腐の茶巾包み

白髪葱 つゆ生姜

○夜咄では、篤向と煮物椀が類似しま
すので、夫々個性をもたせるよう工夫し
ましょう。

○風邪の流行る季節です。体を温め、滋
養になるものを心掛けましょう。

焼物 鱈のアーモンド焼き

○アーモンドはスライスしたものを粗み
じんの衣とし、軽く一塩した鱈にまぶ
します。外はカリッと中はフワッと焼
き上がりますように！

○これは炭火よりオーブンがお勧めです
が、厚めのフライパンでも大丈夫です。

進肴 冬野菜の吉野酢餡

○白菜の芯や小松菜の軸など、肉厚のど
んこなども良いですね。帆立の柱をち
よつと贅沢に添えてみてはいかがが…。

箸洗 ぬかご 大徳寺納豆

八寸 豆腐の燻製

鶏皮の燻製

○夜咄はろうそくのほの暗さの中での千
鳥ですので、味のはっきりしたものを。
燻製は、御馳走です！

湯斗 香の物 沢庵

主菓子 そば饅頭

○拙庵恒例のお一人ずつ蒸し器ごとお出
しして、熱々のそば饅頭をお召し上
りいただきます。

干菓子 そば板 他