

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） 初釜の茶事（睦月）

○皆様明けましておめでとうございませう。

本年も地球に優しく、体に優しく、食品ロスのない食の原点でもある懐石を心掛けてまいります。

○確かな物を口に！口に運ばれるものしか健全な命は養われることはない！をもつとうに！

汁 黄金饅頭 寿焼印

○里芋のおいしい季節、米のとぎ汁で柔らかく茹で、団子に丸め、卵黄を衣にして美しい黄色に揚げてみました。百六十℃ぐらいの低温で美しく仕上げましょう。替えは、庭にはこべなどが自生する頃です。出会ったら若草衣も良いですね。

向付 紅白椿盛り

○市場の開市は五日頃から、品薄の折り、冷凍鳥賊（あおりいかの冷凍物）とサーモンを暮れのうちから冊取りで西京漬けにしておき、それぞれ薄造り、椿

盛りにあしらいます。花芯に黄身寿司をほんのりあしらうのも良いですね。

煮物椀 鰻豆腐

○こちら、まだ確かな鮮魚は困難ですので、暮れのうちに買って、冷凍したものを使用します。

豆腐の裏漉したものと大和芋のつなぎで、フワツとした口当たり仕上げましょう

焼物 海老の丸十小原木揚げ

○冷凍海老を解凍して使いますが、薄くスライスした芋を更に細く切り、海老に巻いてさつと揚げます。

○拙庵では、天使の海老を使いますが、ブラックタイガーや他の冷凍海老でも充分です。

○衣をつけることで、ガサができますので、それと有頭のものを使って、お頭付きも良いですね。海老は頭から戴けません。

預け鉢 焚き合わせ

蕪の福良梅 白煮
打ち出の小槌人参（又は鉄扇）

軸蕪の牛肉巻き
天に針柚子

○普段使いの素材をちよつと祝い膳らしく装ってみました。薄八方地で彩り良く仕上げましょう。

進肴 牛蒡の松の実和え

○松の実をたっぷり使って、和え衣にするのも、初釜ならではの贅沢さです。
○牛蒡は薄くて細めの丁寧な笹がき勝負です。

箸洗 大福茶 結び昆布 小梅

八寸 金玉卵

結び干瓢蜜煮

○木地八寸にも華やかさを添えましょう。

湯斗 香の物 沢庵 千枚漬け その他

軸蕪昆布入り

主菓子 結び昆布

○一度挑戦してみたかった主菓子です。
谷中の喜久月製、昆布巻き、見た目は

まったく昆布巻きですが、薄い羊羹を昆布に見立てたものとのこと。絶妙な和菓子です。

今回は、餡を芯にして、本物のじつくり炊いた昆布を巻き、干瓢で止めます。ゼラチンで照りを出して。

また違った味わいを楽しみましょう。

干菓子 千代結(有平糖又は雲平地、干瓢)

絵馬他(寒氷)

鍋 ぼたん鍋(しし肉、牛蒡、大根、人参、

芹、椎茸、葱、蒟蒻等)

○煮物椀、焼物、預け鉢等は省きます。

○席中にてごはんが炊き上がり次第、ぼたん鍋を炉にかけて湯気の御馳走と共に頂きます。

○茶飯釜では席中で、お粥を炊きますので、湯斗はありませんが、香の物、常備菜など二〜三品を小皿に添えてお出しします。

箸洗 のし梅 ちぎり梅

暁の茶事(如月) 茶飯釜

○異常気象続きの昨今ですが、冬の厳しい夜明け、身を引き締めつつ、灯りから太陽光への移ろいを味わうことが大切です。

八寸 芹の根の精進揚げ

しらす煎餅

湯斗 香の物 沢庵他

主菓子 椿餅(道明寺)

汁 蓬餅 替 小倉餡入り

吸口 水辛子

干菓子 土筆(雲平地又は有平糖)

雪輪(寒氷)

向付 白子の湊焼

みなと