

献立予定

雛の茶事 (弥生)

汁 蓬豆腐

○いよいよ春本番 芽吹きものの勢う笑山の到来です。野にて蓬を摘むのも良いですね。葛1、蓬1、水出汁6の割で仕上げています。隠し味にちよっと当たり胡麻を忍ばせるのも良いですね。

向付 五目刺身の菜種和え

○菜種衣は、二月のうの花和えの衣に茹で卵の黄身を和えて、淡い黄色に仕上げた衣です。
緑は芹の軸、黄色は柚子を添え、後は刺身にて三色を杉盛りほどの大きさに仕上げてみました。
雛の節句、いつもよりちよっと華やかに愛らしく！

煮物椀 蛤糝薯 鍵わらび添え

○定番ながら久々に蛤糝薯です。最も旬な季、自然の豊かな恵みを楽しみましよう。
天に紅白で淡路結びなどに挑戦してみるのも良いですね。

○吸口は、節分を過ぎたら柚子は使わな

いのが、昔からの慣わしです。柚子の花か山椒の花の咲く頃です。御庭に木の有る方はちよっと覗いてみてください。

この度は少し大ぶりの蛤の殻に詰めて蒸しましたが、瓢の型で抜いても良いですね

焼物 鯛の臙焼きおぼろ

○拙庵では酒も造っていたいでいるので、上質な酒粕を沢山分けて頂くことができます。

酒粕と白味噌を合わせた床に漬け、卵黄を表面に塗り、黄身焼きに仕上げてみました。鯛のアラの部分でそぼろを作り、上に散らしてみました。

預け鉢 鼓筍 人参の含め

独活の白煮 露の青煮
合鴨の丸 道明寺包み蒸し

○人参、独活、露は三色を結び仕上げると

し、煮含めてみました。
天に木ノ芽を添えて。

進肴 季の物白酢和え

○この度は、菜花の茎、蕨の茎等を和えてみました。

箸洗 姫皮 ちぎり梅又は芽甘草など

八寸 菜花の辛子和え

桜鱒の白酒漬

○共に筍の皮盛りとします。

○桜鱒の到来です。高値なので新鮮なものを白酒漬けにして、珍味としました。刺身用サーモンで代用なさってみてください。

湯斗 香の物 沢庵など色々、無病にあやかつて瓢に抜いてみました。

主菓子 桃山 (金団地)

○ここ三年、こなし生地で立雛を作っていたので、久々に原点に戻って、金団地の美味しいものをそして美しいものを！

干菓子 立ち雛 (打ち物)

早蕨 (すはま地)

○土筆とわらびが収穫できれば、蜜煮仕立ての半生菓子を作ってみたく思っているのですが…。

観桜の茶事（卯月）

汁 長芋 桜 合わせ味噌仕立て

吸口 水辛子

○温暖化の影響で年々開花も早くなつてきておりますが、散りぎわの桜の趣は一段と美しく思われます。料理の一口にもそんな風情を森子みたいですね。

向付 桜鯛の桜花ジュレ仕立て

○桜鯛は軽く昆布ぐとし、薄造りにしたものを桜花ジュレを敷いた上に盛ってみました。桜の花びらを散らして！

煮物碗 海老叩き碗 桜花白玉

大根輪薄がけ

○桜花の宴、何をどう盛ろうか、食材も多彩にてワクワクするので、そこは茶事。懐石料理店ではあらずして、少し押さえ乍らも旬の美味を一椀に添えましょう。

焼物 季の揚がりもの（石鯛、いさき等）

桜の葉の塩漬け焼き

○桜の葉の香りと塩具合が程よい味を添えます。

預け鉢

蕪桜 筍桜（またはジャガ芋桜）

鮎並の湯葉衣

若布 グリンピース散らし

若草葛餡仕立て

○グリンピースの摺り流しを敷いて盛りつける時は少し濃い目に、上からかけるときには若草色の薄葛餡仕立てに、盛り鉢によつて楽しんでくださいね。

進肴 春キャベツと新玉葱の酢味噌和え

○蟹、白魚、鶏笹身など添えて、春の爽やかな一鉢に仕上げましょう。

箸洗 花野薔

○花の薔のいろいろ有る季節、さつと茹でて使えるのも今頃ならではの季節です。ゆすら梅、ぐみの実なども良いですね。

八寸 白魚の花筏 山露の花筏

百合根花びら

○正月の残り福 百合根の芯の方が残っていますので、花びらにして散らし盛りしてみたいと思います。

湯斗 香の物 さまざま桜漬け

主菓子 春の野（浮島）

○桜の花の塩漬けを添えて、オーソドックスな生地としました。いつもこなしや外郎、鍊り切り等で、細工物が続きましたので、シンプルな蒸し菓子に、シンプル乍ら春らしい華やかな仕上がりにしたいと思います。

干菓子 桜はなびら（干瓢地、有平糖）