

献立予定

端午の茶事 (皐月)

汁 菖蒲茄子 丸十射込み

合わせ味噌 大徳寺納豆仕立て

○丸十は少し先駆けのようにも思えますが、彩りも良く、茄子との相性も宜しいので使ってみました。大根、馬鈴薯、蕪等々、射込み用の台座は旬の手近なもので何でも合いますよ！
替えは茄子だけをちよっとお色直しをしてお出しします。

向付 烏賊の巣ごもり

○美味しい烏賊の揚がる時期です。旬のものは旨味も増して美味です。
端午の節句に因んで子々孫々栄えますように：と、芯にいくらを飾って巣ごもりに仕上げてみました。
○蒸し暑いような日でしたら、レモン等の柑橘をしつかりきかせた加減酢がお勧めですよ。長芋とほうれん草の軸を散らして添えに！

煮物椀 海老糲薯 百合根 木耳 独活 木の芽

○端午の節句には、すくすくと真っ直ぐに健やかに育つ筈を必ず登場させるのが、日本料理の定番でしたが、温暖化

の影響もあり、あつという間に姿を消してしまっています。はてさて、まだ姿を残してくれているのでしょうか。あれば名残りの食材として前盛に添えたいところですが…。

なければ、旬の出会いものを一揃いあしらいましょ。菖蒲独活でいかがでしょうか。これも定番ではございますが、なかなか器量よしとは言いがたいので再度の挑戦といたしましょう。

焼物 鮎並 矢車 木の芽焼き

○四月にも焚き合わせに登場した鮎並ですが、旬の美味、今一度焼物にて味わってみたいと思います。
○骨切りしたものを矢車に見立てて焼いてみました。玉味噌を赤酒で伸ばしたものを一刷毛塗って仕上げてみました。

預け鉢 (冷やし鉢)

穴子と湯葉飛竜頭 矢羽根冬瓜含め

○豆腐の水切りしたものを生湯葉と混ぜて、大和芋、卵白などのつなぎで飛竜頭の生地を作ります。

油で揚げて、穴子と共に煮ます。冬瓜は色出しした後、矢羽根に切り、薄八

方で煮含め、穴子・飛竜頭と共に鉢に盛り、天に針生姜をあしらいましょ。

進肴 旬の黄身酢和え

長芋 胡瓜 枇杷 サクランボ等

○長芋、胡瓜、枇杷、サクランボ等々の出会い物で、残り筈があればそれらも共に、旬を無駄なく活かしましょう。青柳や帆立などの貝も一緒に添えたいですね。

○進肴は残り物を出さないための一品でもあります。

箸洗 桑の実 針茗荷又はウワミズ桜

○ウワミズ桜の採れる時期です。喘息によく効きますので、見つけたら水煮、または塩漬の保存がお勧めです。

八寸 粽寿司 鯛の昆布 春椎茸の含め

○五月と云えば、やはり何処かで粽を作ってお出したいですね。お菓子にしようか、八寸にしようか、迷ってもここは一つ八寸映えするので、ここでの登場です。是非とも器量良しを！

湯斗 季の物 無病にかけて瓢の漬物

物が成就する茄子、山牛蒡等を
取り合わせました

主菓子 唐衣（外郎地）

○杜若の花を写した五月を代表する主菓
子ですが、昨年と同じ唐衣でした。紫
のぼかしが今一つであったような…。
再度挑戦してみてはいかがでしょう。

干菓子 新緑（押物）

鯉のぼり（寒氷）

夕ざり（水無月）

汁 冬瓜 青楓

吸口 大徳寺納豆 瓢金箔

替え 瓢銀箔

合わせ味噌 白味噌 桜味噌

○梅雨に入りゆく季節、料理爽やかさを
添えられるような献立を心掛けましょ
う。

○冬瓜は、体熱を調べてくれる働きがあ
ります。青楓の型で抜いています。

向付 鱧茶巾ゼリー寄せ

車海老茶巾ゼリー寄せ

針大根 張胡瓜 青さ海苔 山葵

○席中の人数の多いときにも、ゼリー寄
せは、冷たさが守られ便利です。前日
仕事でも宜しいので是非お試しください
い。

煮物椀 もろこし豆腐

○トウモロコシの美味な旬、一度は喉越
し良く楽しみたい一品です。

冬瓜の残りのところで小さな青楓を三
片ほど散らして、天にうに添えて。
ちよつと気張ってみましたが、おろし
生姜を添えるだけでも充分ですね。

焼物 太刀魚 山椒焼

○太刀魚の美味なとき、名前からすれば
五月の焼物に使いたいところですね。
身が割れやすいので、銀皮を上手に金
串打ちして焼きましょう。焼き上がり
に叩き山椒を！

預け鉢 冷やし鉢

みがき鯨と茄子の焚き合わせ

トマト 蓴菜 枝豆

○みがき鯨はソフトタイプの冷凍物を使
うと便利です。
じつくりと煮含めて仕上げます。

冷やし鉢ですのでこれも前日仕事で
す。それぞれに追い鯉をして冷蔵庫に
て保存します。

進肴 海老ソーメン 青竹盛り

○播り鉢で当たった桜海老を混ぜ、葛切
り仕立てのしてみました。

三輪そうめんと半々に盛ってみまし
た。マスカットなどのフルーツを散ら
すのも良いですね。少し濃い目の吸地
で戴きます。

箸洗 海藤花 針山葵

八寸 鮎姿寿司 茗荷寿司筏

○何処かで鮎を使いたい季節です。
今回は八寸に登場です。

湯斗 香の物 水茄子 沢庵 はぐら瓜

○蒸し暑い季節です。漬物はたっぷり
冷やしてお出ししましょう。

主菓子 緑陰（葛焼き）または水無月豆腐

干菓子 白露（琥珀糖）他