

献立予定

朝茶事 (文月)

汁 とうもろこし播り流し (冷し汁)

叩きオクラ又はポップコーン

吸口 水辛子

向付 鰯の山椒マリネ

○梅雨鰯は、鰯がもつとも旬なとき、青魚ではありますが、朝茶に相応しくさっぱりとしたマリネに仕上げてみました。

実山椒を粗播りして、二杯酢に入れ、洗う程度で！

煮物椀 馬鈴薯のキンツバ

○汁を冷やし仕立てにしたので、煮物椀は温かいものを！
あしらいは、アスパラガスやインゲンなど旬の青ものを！

焼物 出し巻き卵

○なかなか茶事では出番の少ない出し巻きです。

朝茶にたっぷりと出汁を含ませた出し巻きも宜しいかと、ただ、熱々をさつと間に焼いてお出しするには少し技量のいるところですが…。

挑戦してみてください。大根おろしなどを添えて。

◎朝茶ですので、一汁三菜までとします。

箸洗 香り山葵

○薄い小口切りの山葵をさつと甘い蜜にくぐらせてみました。

八寸 川海老 焼きアボカド

湯斗 季の物

○たっぷりと糠漬けのいろいろを
大根、人参、茄子、瓜又は胡瓜、茗荷など

主菓子 メロンシャーベット寒天寄せ

○夏バテ防止にカリウム一杯のメロンで、免疫力アップを！

銘朝の露では如何でしょう。

干菓子 鮎(押物)

水(寒氷)

重陽の茶事 (長月)

汁 蓮根餅 菊見立て

○重陽の節句となると何かと菊尽くしに仕立てたくなりますが、それもまたよし！

一年に一度ですから、銀杏の出廻り始める頃、新銀杏に出会ったら丸くまとめた蓮根餅の真ん中に銀杏を吸口替わりとして、光琳菊に仕上げても良いですね

向付 平目又は鯛の菊

○夏の暑さの疲れが残る体に生命力が強く邪気を払ってくれる菊を昆布の上に敷きつめ、三枚におろした平目を菊とし、一晚冷蔵庫で寝かせ、杉盛りとします。

二杯酢または加減酢を添えて！

煮物椀 鱧のより打ち椀

松茸

吸口 青柚子

○松茸もちらほら顔を見せる頃かと思えます。

鱧の身をさつと金串に打ち、波打ちにするのをより打ちと言います。

秋に入りゆく旬の出会いものどうしをさつとお椀に。

輪柚子の薄切りを吸口に！

焼物 落ち鮎の魚田

○九月も中頃になると、産卵前のたつぷ

りと子を孕んだ落ち鮎の出廻る頃です。味噌田楽で楽しんでみては如何でしょう。

預け鉢 賀茂茄子の揚げ出し

○秋茄子の美味な折、車海老や帆立柱などどキノコも色とりどりのせたあんかけ。揚げ出し仕上げとしました。

進肴 無花果その他秋の果物とりどり寄せ

菊花あんかけ

薄味噌仕立て

○温暖化のせいか、果物もあつという間に姿を消してしまいます。六月に無花果をスーパーなどで見かけるので、秋にはもう姿を消しているかもしれせん。

夏の疲れを養うために桃や梨、リンゴと旬を迎えます。出会った果物で、味噌で仕上げてみましょう。

味噌と果物の甘味と酸味が味を添えてくれます。

八寸 海老のぶどう酢 焼き栗

○ぶどう酢は赤ワインに甘酢とぶどうを一房入れて煮出し、片栗粉でとろみをつけてあります。

○焼き栗はたつぷり水に浸した後、弱火のオーブンで一時間ほど焼き上げてみました。簡単なのは皮を剥いてアク止めしてから甘くさつと煮含めてから、焼き目を程良く付けるのが簡単です。

湯斗 香の物 菊漬け他

主菓子 着せ綿

○定番ながら着せ綿です。更に進化させてより高度な菊に挑戦しましょう

干菓子 菊花せんべい 他

箸洗 銀杏 ちぎり梅