

献立予定

夜咄の茶事（師走）

○一年の締めくくりは、夜咄の茶事です。蠟燭の灯りの中での、催しなのですが、風邪の流行る時期でもあります。滋味に富んだ献立を考えてみましょう。

汁 飛鳥汁

○体を温める根野菜が沢山出廻り始めました。里芋、牛蒡、人参、大根等々たっぷり入れた汁物です。白味噌に牛乳を使うところから飛鳥鍋と云って、栄養たっぷり汁です。
飛鳥時代に渡ってきた乳製品に因んでの名称ですが、美味です。冬の鍋物の一つに加えても良いですね。

向付 篤向 白子の利休がけ

鼈甲餡仕立て 天に山葵

○夜咄ですので、向付は湯気の立つ篤向を用意してはいかがでしょうか。今回胡

麻豆腐を柔らかめに仕上げ、白子を包みのせて、鼈甲餡をかけてみました。

煮物椀

蕪みぞれ仕立て 伏見豆腐
鯛または一塩の鯛
蕪みぞれ餡アラレ柚子

○伏見豆腐とは、絹ごし豆腐を油で揚げて、八方地で煮含めたものです。伏見稻荷のおきつねさんのお揚げからついた名です。

焼物

鱈の西京幽庵漬け
吹き寄せ仕上げ
(芋公孫樹、银杏松葉、揚乾燥湯葉等あしらい)

○夜咄は一汁三菜で仕上げとしておりますので、引重に西京幽庵焼きを盛りつけ、吹寄せのあしらいを散らしてみました。冬に入りゆくなかに秋を惜しむ風情を添えてみました。

箸洗 むかご ちぎり梅

八寸 旨煮昆布のおかまぶし

鮑柔らか煮

湯斗 香の物

沢庵の細切り 切り胡麻和え

主菓子 そば饅頭

○夜咄はやはりお馴染みながら、湯気のとつそば饅頭を蒸籠ごとお出ししたいですね。

干菓子 蠟燭（寒水） そば板

初釜茶事（睦月）

○新年の目出度さのよそおいを添えて！

汁 丸餅 結び干瓢 小豆 白味噌仕立て

替え 結び人参

吸口 水辛子

○小ぶりの丸餅を使いますが、正月用に餅を作るとき、ついでに作っておくと便利です。今一つは、市販の角餅を蒸して丸めるのも良いですね。

向付 柚子釜 紅白盛り

○初釜は市場の鮮魚が順調に出廻り値が落ち着くのも十日前後になります。

そのようなときは、スモークサーモンを暮れの内から用意しておき、使われるのも宜しいかと。ちよつと一工夫して、紅白なますのアレンジ版ですが、海外の方も大いに活用できる向付です。

○紅白盛りは、スモークサーモンと蕪を

三センチ長さほどの短冊に添えて切り、甘酢で処理したものです。

煮物椀 白子糝薯 軸ほうれん草 人参

湯葉 柚子

○お正月らしい華やかさの装いです。

焼物 天使の海老 塩焼 奉書巻き

○鬼殻ごと竹串を真つ直ぐに打ち、炭火でさつと焼き上げ、奉書で巻き（半紙でも可）、水引で整えて、お出ししてみるのも良いですね。

預け鉢 龍眼穴子 海老芋 人参 柚子

○茹でたウズラ卵を穴子で巻き、煮含めたものです。

お節料理の一品にもなりますね。

進肴 柿のおろしなます

○大根と人参の紅白なますをとろ柿で和えたものです。

箸洗 松の実 芽くわい

八寸 絵馬長芋

鯛の小袖寿司

○絵馬の形に切った長芋に壽の焼印を押してみましたが、天然の染粉などで絵を描いたり、ハンドボイラーで軽く焼き目などの工夫も楽しいです。

○鯛は棒寿司にして、蕪で巻いてみましたが、千枚漬けを利用すると簡単です。

湯斗 香の物 沢庵 白菜漬けの結び昆布

赤蕪

主菓子 白椿 百合根地

干菓子 千代結び（雲平地）

くわいせんべい