

献立予定

雛の茶事 (弥生)

○大雪の便りの多かつた冬からの目覚めの春の日を浴びて、茶室も明るくなり、麗らかな春となりました。
春の恵みをいただいて、体を起こしましょう。

汁 冬葱の含め 白味噌仕立て

○寒い冬からの目覚め、太葱をたっぷり
と出汁で含ませ、雛仕立てに可愛い
一口に仕上げました。

向付 小鰭あけぼの仕上げ

○あけぼのは、うの花を二度漉ししたものに茹で玉子の黄身の裏漉ししたものを混ぜ、ほんのり色付けし、甘酢焙りして仕上げたものです。

煮物 椀 蛤と馬鈴薯の糝薯

扇面大根 吸口 木の芽透し

八寸 ぼんぼり寿司 籠盛り

○鱧の播身と蛤のほぐし身を混ぜ、蒸した馬鈴薯と混ぜてみました。ホワツとした口当たりの良い糝薯地ができたらしいですね。

○いくら、筍、氷餅、寿司飯にて仕上げてみたいと思いますが、はてさて、仕上げをお楽しみに！

焼物 牡蠣の湯葉包み あられ揚げ

湯斗 季の物 五色甘酒漬

○市販の雛あられを衣につけ、さつと色よく揚げてみましょう。

○パプリカ(赤、黄)、人参、大根、胡瓜等

グリーンピースを添え、天に針生姜

主菓子 引千切

※時間に余裕があれば、筍と若布の旬の出逢い物同志を是非逸品添えたいところですよ。

干菓子 押し物

預け鉢 筍の若芽の若草餡

菱餅

○菱餅は、上南粉と寒梅粉を使って三色に仕上げます。

箸洗 ひめ皮 小梅

観桜の茶事（卯月）

煮物椀 蟹糝薯 吸口 木の芽

※白魚の良いのが揚がれば、金ぶら仕上
げでも良いですね。

○満開の桜の中での茶事。春らしい献立を
お楽しみください

○真鯛を播身として使います。（常は鱧
の播身を利用）ずわい蟹でふわっと口
当たり良く仕上げたみました。

湯斗 香の物 さまざま桜 即席漬け

汁 長芋 葛桜

あしらいは、春ならではの青菜を彩り
良く添えましょう。

主菓子 吉野山 煉り切り地

干菓子 半生菓子 花見団子

○全山遠山桜で染まる頃、お膳の上にも
お花見気分で。

焼物・預け鉢

有平糖 桜花びら 他

汁一つにも心を寄せて美しく仕上げま
しょう。

わっぱ二段盛り 花見弁当仕立て

上段 桜鯛の西京焼き

出汁巻き玉子 和三盆仕立て

向付 鱈の酢メ昆布押し

下段 海老芋と合鴨の炊き合わせ

○四月〜五月にかけては、鱈の脂がのっ
て旨さが増します。丁寧な下処理と美
しく向付鉢に盛られたら極上の一皿で
す。

○ちよつとお花見気分で半点心盛り煮し
てみました

箸洗 桜花の塩漬け

八寸 花筏 野蔴 百合根花びら

天使の海老 桜の葉の蒸し焼き