

献立予定

端午の茶事（皐月）

○桜の花があつという間に通り返ぎ、空には今鯉が舞っております。

季節が饒舌な日本。道具に追われ、献立に追われることもあります、やはり美しい季を刻む季の馳走。楽しみです。

汁 枝豆揚げかこの 替え もろこし

○何度か挑戦しているものの一つですが、今少し、サクツと美しく仕上げるコツを！

向付 天使の海老 生揚げ

あおり烏賊 木の芽叩き

山葵 梅肉ジュレ

○甲烏賊の美味しいのが水揚げされていて

る季節です。木の芽の柔らかい内に一度は相性の良いあおり烏賊と是非出逢わせてあげたいですね。

煮物椀 白身魚羽重胡麻豆腐被せ

短冊 一文字胡瓜 枸杞の実 椎茸

吸口 青柚子

○季の揚げり物の魚、何でも合いますよ。

焼物 穴子の柏の葉焼き

○穴子を餅米と共に蒸し焼きにしてみました
いと思います。旨くいったら御喝采！

箸洗 茗荷の花 ちぎり梅

八寸 海老の頭 兜揚げ

万願寺焼き浸し

湯斗 季の物 沢庵 菖蒲茄子

主菓子 ういろうちまき

干菓子 鮎 型押物 他

夕ぎりの茶事（水無月）

○早い！早い！ 季節が走ってやってきそう。でも楽しい。だから楽しい献立作り、さて水無月は梅雨から夏を迎えるために力を養う献立を！

汁 つくね蓮根

○つくね芋をつなぎとして蓮根の一割ほど加え、塩を少し入れて、団子にして揚げた、いわゆる蓮根餅です。

蓮根は喘息にも良く効く咳止めの特効薬です。

で、やはり一度は皆様にお届けしたいですね。

日ほど風干しして、さっと焙ってみてはいかがでしょう。
火を入れすぎないように！

向付 牛肉の叩き

紅葉おろし あさつき

預け鉢 冬瓜と鱸の油焼 八方葛寄せ

針柚子散らし

湯斗 香の物 畑の野菜糠漬他

○たまにはちよっとお魚さんも一休み。

牛肉の叩きなどいかがでしょう。

○蒸し暑いときでしたら冷やし鉢にしても！

主菓子 青楓ゼリー

煮物椀 高野山豆腐

進肴 蓴菜と白玉 トマト葛切り

柑橘二杯酢

○マスカットを使って作ってみたいと思います

ますが、メロンなども良いかもしれませんね。

○磨き胡麻で真っ白い胡麻豆腐を作りま

す。爽やかな口当たりの良い一品です。

○梅雨寒の日などは出汁割りも心掛けま

しょう。

干菓子 ふすま団子 餅粉揚げ

胡瓜などで青楓を添え、天に雲丹、

出汁昆布飴がらめ

吸口に青柚子を添えて。

箸洗 甘草の花 針山葵

※出汁昆布の後、干菓子里に！

焼物 鮎の塩焼 蛇籠胡瓜添え

八寸 しし唐あぶり

酢昆布 飴がらめ等

ミル貝 風干し

○鮎は一年で一生を終える年魚ですの

○ミル貝は三十分ほど幽庵地に浸し、半