

献立予定

朝茶事（文月）

○今年も異常な気象が続いております。寒暖の差も大きく、豪雨もありです。とはいえ、自然の恵みは無心に実を結びます。心を磨いて、素材を扱い、旬の旨味を届けてください。

今月の献立は冷温を混ぜてとなります。温かいものは温かい内に、冷たいものは冷たいうちにお届けしましょう。

汁 冷やし利休仕立て

枝豆と豆腐の竿物

※胡麻を使った料理の総称を利休仕立てと言います。

向付 季の揚げりもの まりも仕立て

○季の揚げりものは、新鮮な刺身の盛り合わせを使っても良いです。

○叩いた魚肉を丸にして、薬味を周囲につけます。

煮物椀 冬瓜と穴子の蒲焼き（または鰻）

博多仕上げ 水面大根

吸口 青柚子

○冬瓜の間に穴子を挟みます。このような仕上げを博多仕上げと言います。

焼物替わり 辛子蓮根

朝茶は、一汁三菜で速やかに終え、中立を七時半、見送りの御挨拶を八時半を目安とします。

箸洗 野草の花

○野や田の畦などで出逢ったら、針生姜やちぎり梅などと共にお出します。

暑い日が続きます。何もないときは、西瓜やリンゴなどを、○△□に切って入

れてみるのも一興です。葡萄等も朝茶に相応しいです。

八寸 鱧の山椒焼き 又は川海老素揚げ

瓜又はメロンの西京風干し

湯斗 季の物 糠漬け 奈良漬 畑菜浅漬

○朝茶は、漬物茶事と呼ばれることもあります。漬物をたつぷりと良く冷やして、お出ししましょう。畑菜の浅漬けは湯斗のときに添えて出します。

○糠漬け、奈良漬は、引重にて焼き物と共に出します。

※器を冷やすのも忘れずに。

主菓子 朝顔（煉り切り地）

干菓子 枝豆州浜 瑞氷（大根蜜煮）

○大根を薄切りして、蜜煮したものを三日間ほど風干しして、仕上げてみました。