

献立予定

口切り（霜月）

○暑く長い夏が万博と共に終わりました。いよいよ、秋本番、國の恵みをギュッと込めて、茶の新年である口切りを迎えましょう。

汁 くるみ豆腐 合わせ味噌仕立て

吸口 水辛子

○秋の恵みであるクルミ。美味しい豆腐に仕立ててみました。

向付 鯛尾花和え

○うの花は二度漉しすると、滑らかになります。見えないところに気を遣いましょう。

煮物碗 蟹糲薯

吸口 松葉柚子

○ずわい蟹の旨さを閉じ込めた糲薯を味わいましょう。

焼物 鰯の味噌幽庵焼 曲げ焼き

預け鉢 里芋と合鴨の炊き合わせ

○里芋は鶴に切ります。

合鴨は治部煮にて

進肴 柚子釜 柿と銀杏の白和え

箸洗 栗善哉 梅干し 塩昆布添え

○口切りですので、少しお楽しみ頂きたく、栗善哉にしました。

八寸 鯖と海老の蕘炙り

白舞茸の西京焼

湯斗 季の物 千枚漬け 沢庵 青菜塩漬

主菓子 花びら餅

○茶人の正月を言祝ぎ、花びら餅を使ってみました。

干菓子 吹き寄せ

○色々な種類の干菓子を季節の彩りとともに楽しみください

夜咄の茶事（師走）

○一年がほんとうに早いですね。季の御馳走に心を遊ばせながら楽しんでおりますが、日の本の季節はまことに饒舌にございます。

追いけ追いかけられの一年の締めくくり、蕎麦づくしとまいりましょうか。

汁 そばがき

吸口 水辛子または七味

向付 季の魚（水揚げされたもの）

巻きそば仕上げ

加減酢吉野仕立て 山葵

煮物椀 年越し蕎麦

鯨そば 白髪葱 七味

焼物 風呂ふき大根

揚げ蕎麦巣ごもり

※夜咄につき、一汁三菜とします。

箸洗 そばゆ 蕎麦の実

八寸 ししやものそば粉揚げ

干し柿のそば粉揚げ

湯斗 季の物 しば漬 沢庵

主菓子 蕎麦饅頭

○熱々のお饅頭をお出ししましょう。

干菓子 そばかりんとう そばぼろ他

蠟燭（寒氷地）