

献立 予 定

初釜 (睦月)

※本年より実習は基本一汁三菜とします。レシピの預け鉢、進肴はヒントとして掲載する場合があります。

向付 鯛の数の子和え

○正月はやはり子孫繁栄を願つて、どこかでいくらや数の子などを使いたいです。

荷から未だ順調とはいえない時期、安定した値の食材を使いましょう。ほうれん草の葉先を葉だたきして衣にしてみました。

○令和八年の新春を迎えます。

箸洗 紅白千代呂木

煮物椀 採い海老奉書巻き

紅白のし結び あしらい神馬草

八寸 五種初釜盛り

吸口 柚子松葉

長芋羽子板 小鰯酢〆

○海老は贅沢なところでは伊勢海老や車

海老の活きたものを使うのも宜しいか

と…。拙庵では、冷凍物・天使の海老

や赤海老を叩いて使つております。

今は冷凍海老も豊富な種類が出廻つて

りますので、試してみてください。

汁 小豆豆腐 白味噌二割

吸口 水辛子

○初釜に相応しく裏漉した豆腐に柔らか

く煮た小豆を混ぜ、一割ほどの大和芋

と卵黄で繋いでみました。

燒物 サーモンの若葉蒸し焼き

○海が時化けるシーズンです。市場も初

千葉子 絵馬 鶴押物

主菓子 砂金袋 百合根生地 黄身餡

暁の茶事（如月）

備の塩昆布、梅干し、漬物等の小皿に盛り合わせて添えます。

主菓子 水仙（外郎地）

○二月は極寒の折柄、暁の茶事ですので、恒例の牡丹鍋に茶飯釜ですので、汁もお馴染みのものとなります。

干菓子 雪だるま（メレンゲ地）
黒胡麻のチユール仕上げ

汁 路の臺 つかみくずし豆腐

※茶飯釜は、席中でお粥です。
菜は牡丹鍋のみ。

牡丹鍋 猪肉 季節野菜

箸洗 白梅花 ちぎり梅

八寸 塩鰯燻製

ほうれん草赤根酢漬

○特殊茶事の為、湯斗は省きますが、常