

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。

○令和八年の新春を迎えます。

物価高や抹茶不足、消耗品の高騰など、

日々の実践の中で工夫をしてまいりましょう。懐石は心の持て成し、御馳走とは客を思う亭主の働きからです。

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。

向付 鯛の数の子とえ

○正月はやはり子孫繁栄を願って、どこかでいくらかや数の子などを使いたいです。

煮物 椀 掬い海老奉書巻き

紅白のし結び あしらひ神馬草

吸口 柚子松葉

○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っております。今は冷凍海老も豊富な種類が出廻っていますので、試してみてください。

焼物 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

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。

箸洗 紅白千代呂木

つく羽根 芽クワイ等

八寸 五種初釜盛り

長芋羽子板 小鰭酢ペ

紅白手綱甘酢漬け うの花寿司

ちしゃとう門松 芽クワイ

○ここでは正月らしく、少し華やかに盛り込んでみましたが、どれか一品をヒントにしてみてもいかがでしょう。

主菓子 砂金袋 百合根生地 黄身餡

干菓子 絵馬 鶴押物

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）

黒胡麻のチュール仕上げ

汁 落の臺 つかみくずし豆腐

※茶飯釜は、席中にてお粥です。

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 塩鯖燻製

ほうれん草赤根酢漬

○特殊茶事の為、湯斗は省きますが、常