

献立予定

名残り茶事（神無月）

○ようやく秋本番の食材到来です。心ときめく季節ですね。

なれど華やかさは十一月の口切にお預けです。滋味に富んだ名残りらしい献立を！

汁 むかご落とし 合せ味噌

吸口 水辛子

○むかごがぼたぼたと落ちる頃、よく洗って擂鉢で荒叩きしたものを汁に落として、水辛子を添えてお出しします。

向付 秋刀魚 色紙盛 炙り仕立て

添え もって菊 おろし生姜

○やはり一度は秋の味覚の絶品を楽しみたいですね。

今回は炙り仕様です。今年も大ぶりの立派なのに出会えますように！
器は割山椒が相応しい季節です。

煮物椀 大根餅 鶏の丸射込み

○大根餅は大根卸し二カップ、上新粉一カップを混ぜて作ってみました。中身は鶏の丸射込みにしてみました。天にクコの実などの吸口替わりもいいですね。

焼物 鯖柴焼（季の揚げりの魚に寄る）

○柴焼は、丸十を繊切りにし、アク抜きの後、低温の油で揚げます。エリノギは塩を振って焼き、細くほぐしておきます。混ぜ合わせて少し泡立てた卵白をつなぎたしたものを鯖の上のせて、軽く焦げ目がつく程度に焼いてみたいと思います。

箸洗 大徳寺納豆 生なめこ

八寸 子持鮎 焼浸し
渋皮栗

湯斗 おこげ 香の物 かくや

○十月の名残りの茶事の折は、一年に溜め込んだ古漬けを細かく切り混た、かくやを仕上げの香の物と決めております。古漬、味噌漬、沢庵等々：

主菓子 蓮根餅

○白玉粉と蓮根の粉を使って生地を作り、中に小倉餡を入れてみました。

干菓子

くるみゆべし（半生菓子）

東柴（里芋や蓮根の皮などの餡がらめ）

※預け鉢のヒント

昔ながらの、芋・蛸・南瓜をじっくり煮含めてみるのも良いですね。

※進肴のヒント

おろし和えなど如何でしょう。キノコ、柿、リンゴ等々

口切りの茶事（霜月）

○晴れやかなそして最も待ちに待った口切りにございます。皆様と共に一献傾け、挽きたての一副を共に楽しめたらと願っております。

汁 亀甲蕪 軸三つ葉 小豆

合せ味噌仕立て 水辛子

○蕪も美味しくなってきました。小蕪を亀甲に切り、小豆や軸三つ葉をあしらって、茶家の正月らしく盛ってみるのも良いですね。

煮物椀 海老糲薯 紅葉人参 軸蓮草

吸口 松葉柚子

主菓子 山茶花（煉切他）

○久々の糲薯地です。ちよつと贅沢に天使の海老を粗叩きして、ざつくりと仕上げてみました。

干菓子 吹き寄せ（雲平他）

又は千代結び

焼物 吹き寄せ焼き 色々 七種盛り

○十一月のレシピをお楽しみに！

松茸、百合根最中、公孫樹丸十、銀杏、小振り鯛、そば松葉 等々
お楽しみに！

箸洗 小菊甘酢漬 大徳寺納豆

向付 鯛のおぼろ昆布

三色折れ松葉添え

加減醤油 山葵

八寸 手綱鮓

野菜カステラ

湯斗 おこげ

○器も盛り付けも、少し華やぎを添えましょう。

香の物 大根ベッタラ奉書巻き 他