

# 献立予定

霜月の茶事（口切り）

待ちに待った口切りです。

寒さと共に甘みの増す野菜達、脂ののる魚達、口切りに相応しい役者達勢揃いといったところですね。

## 汁 小蕪

合わせ味噌仕立て

（桜味噌二、白味噌八）

吸口 水芥子

○小蕪は一度目は茎を残し、二つ割、大きめのもは四つ割など、汁物に相応しい大きさに切ります。

汁替えの折は、蕪を亀甲、又は鶴に剥くのもちよつと改まった感じで宜しかと。

○結び干瓢を典にあしらったり、煮小豆をのせるのも良いですね。

向付 鯛松皮作り

いり酒 莫大海 山葵

○鯛はいつも昆布などで杉盛りや薄造りが定番ですが、皮の美味を生かして湯霜か焼霜で皮の固さを下処理して松皮造りとしました。

煮物椀 銀杏豆腐

結び水引

（大根・京人参）

吸い口 公孫樹柚子

○名残ではちよつと押さえた献立に、口切りにはそつと華やかさを添えて

焼物 真魚鰹の西京焼

○魚も脂ののった美味しい時期になりました。

塩焼きや幽庵焼もよろしいですが、この時期に西京漬の漬け加減を覚えておく、お正月の重詰などにも便利ですね。

預け鉢 海老芋と鴨のつくねの

焚き合わせ

海老芋 鴨

八方地にて

○海老芋は何といつても芋の王様ですね。口切りや正月には是非炊き合わせの一品にのせたい食材です。

進肴 蟹の菊花膾 加減酢

ずわい蟹 坂本菊 長芋

軸三つ葉

○蟹の美味しい季節になりました。と云っても、長芋や独活などでガサの役目を担うよう工夫しましょう。

高値の蟹を贅沢に使うことはできませんので、走り物としてお顔見せ程度ですが：

箸洗い 百合根 梅肉

○百合根の美味しい季節がやってきました。ひとひらを梅肉味の出汁で生かして。

八寸 焼松茸

烏賊の黄金焼（松ぼっくり）

○八寸は沢山食べるものではないので旬の贅沢をほんの一口盛り合わせるように心掛けます。

○話題性と季節感あふれる贅を！

湯斗 香の物

沢庵 千枚漬け 柴漬

主菓子 亥の子餅 五色（求肥生地）

干菓子 千代結（有平）又は干瓢  
菊（すはま地） 葉（雲平）

## 師走の茶事（夜咄）

十三日には事始めを迎え、クリスマス、忘年会と慌ただしい師走ですが、忠臣蔵やクリスマスなど茶事の話題が豊富な月です。

日頃感じない燈火の明滅を意識しながらの夜咄で忙中閑を味わいたいですね。

夜咄はほの暗い灯りの中での食事、味わいを楽しめるよう、献立を考えます。

大晦日の除夜釜では、今年から来年への火の継続に思いをはせるのも。

### 汁

牛蒡の蓑虫揚げ（海老叩き身）

ふくさ味噌仕立

（白味噌九、桜味噌一）

吸口 水芥子

牛蒡 海老

○牛蒡の蓑虫揚げは拙庵のヒットメニューですが、今回は海老の叩き身を芯に糊付け替わりとして作ってみました。

向付 筒向 蕪蒸し

銀餡 山葵

白子 甘鯛 銀杏 百合根

○定番ながらやはり蕪の美味を賞味するには何と言っても夜咄の筒向に持って行きたいですね。

○具を色々工夫することで楽しみたいと思います。

煮物椀 牡蠣豆腐

白髪葱 つゆ生姜

○牡蠣は、立て塩で洗った後、水気を切り、卵と共にミキサーにかけます。

（同割）

裏漉しして、流し缶に入れ、二十分程蒸したものを椀種とします。

○卵豆腐の要領で出汁の代わりに牡蠣のピューレを使っただけのこと、簡単にできますので是非！

焼物 鴨のロースト（蒸し焼）

○クリスマスパーティーやお節料理に欠かせない一品になってまいりました。焼き加減、蒸し加減をマスターすれば美味なローストができます。是非、挑戦なさってみてください。

預け鉢 飛竜頭と白菜の含め（蒸し煮）

○飛竜頭を作るとき、芝海老が手には入ったらむき身を入れて揚げてみたいのですが、なかなか使いたいときに店に並んでいないことが多く、出合ったときに買ってむき身にし、冷凍しておくとう便利です。

進肴 分葱と帆立柱の鉄砲和え

八寸 五万目（ごまめ）  
くるみ牛蒡

○寒くなると共に貝類も美味しくなり  
ます。

赤貝なども美味ですが、夜咄は時間配  
分が忙しいので、帆立柱をそのまま  
立て塩でさつと洗って使うのが手間い  
らずで宜しいかと！

赤貝はお初釜にとっておきましょう  
か。

○鉄砲和えとは、芥子和えのこと。つん  
と鼻に抜けるとことから、鉄砲とい  
う名がついているようです。

湯斗 香の物

沢庵 白菜 赤蕪

箸洗い くこの実

主菓子 そば饅頭

○風邪の流行する季節です。  
漢方の薬材などの木の実を活用するの  
も宜しいかと。

○蒸した熱々をお出しします。

干菓子 ろうそく（有平・塩芳軒製）

樅の木等の打ち菓子 他