

献立予定

文月の茶事

煮物椀（冷製椀 吸物地 露胡瓜）

高野山豆腐

七夕に寄せて

五色ソーメン オクラ 椎茸

預け鉢 三豊茄子 翡翠煮

汁 たばね糸 干瓢含め

合わせ味噌 桜味噌八 白味噌二

吸口 水芥子

○磨き胡麻を二晩水に浸しておき、ミキサーにかけて、裏漉ししたもので、葛豆腐を作ります。

○香川県の三豊からお嫁入りしてきた苗で育った三豊茄子。

替え 糸瓜

○梅雨の最中ながら夕ざりでの七夕献立、凝り過ぎない程度にお楽しみ頂きたいと思えます

いわゆるちよつとよそ行きの真っ白い胡麻豆腐のことです。

今年の梅雨は空梅雨の気配：ちよつと心配ですが：どの茄子でも夏に収穫された茄子は美味です。

向付 平目薄造り ふり柚子

七夕ポン酢

おろし山葵

焼物 鱸 蓼塩奉書焼

○七月、八月は暑さ寒さにもよりますが、汁か吸物のどちらかは冷やし仕立てにするようにしています。

進肴 酢の物（生姜酢）

梨 メロン

アオリイカ又はツブ貝等

○生姜酢は二杯酢に生姜の絞り汁を合わせて！

○七夕ポン酢は、ポン酢を出汁で割ったものを寒天地とし、アラレ切りにてあ

しります。

おろし山葵も出汁で薄め、アラレ寒天にしてみました。

箸洗い 金箔色紙 銀箔色紙

大徳寺納豆

○奉書は、オーブンに入れる前に霧を吹いて湿らせておくと良いですね。

○大徳寺納豆をラップに挟んで伸ばし、板状の上に、金箔・銀箔を散らして。

八寸 銀河のしずく

南瓜羊羹

○銀河のしずくは、これも拙庵のヒットメニューです。ウズラ玉子の皮を利用して一番出汁で吸地の当たりを寒天地にして流し入れ、作ったものです。具は色々工夫してみてください。

湯斗 香の物

水茄子 沢庵他

主菓子 糸巻き (こなし)

干菓子 笹の葉 (有平糖)

手網 (雲平)

葉月の茶事（朝茶）

汁 冷やし汁

もろこし摺り流し汁

（もろこし白玉）

合わせ味噌

（白味噌八 桜味噌二）

吸口 水芥子

○朝茶は早朝につき、献立も量も胃に優しさを心掛けたいですね。

○丸にした白玉団子を浮かし、替えは、もろこしを混ぜた白玉団子にしてみました。

○色目も爽やかでありたいので、この時期には白味噌を多めに使っています。

向付 甘鯛酒蒸し トマト醤油

○甘鯛でなくても、白身魚なら何でも宜しいかと…。

○トマトは、焼いてミキサーにかけ、漉したものを冷やして…。

煮物碗 沢煮碗

豚バラ肉 牛蒡 人参

アスパラ 椎茸他

吸口 胡椒

○豚バラ肉薄切りは、一度平らにしたものを冷凍し、半解凍ぐらいで切ると細く上手に切れます。

焼物 鮎 葛の葉焼

○朝茶では焼物をお出ししない流派が多いですが、今回は特に献立に加えました。

○鮎の塩焼きしたものを荒くむしって、葛の葉に包み、今一度焼き上げ、葛の香りを移します。

預け鉢・進肴はございません

八寸 独活朝顔

蒸しアワビ又は川海老か沢蟹

○研究科の方には、ホオズキなどいかがでしょう。

香の物 水茄子 沢庵他

○朝茶の御馳走は、冷たく冷えた香の物です。涼しげな器にたつぷりと盛りましょう。

主菓子 螢火（葛）

干菓子 露草（有平糖）

水面（打ち菓子）

箸洗い 岩梨 針生姜