

献立予定

睦月の茶事（初釜）

年始めの献立はなぜか心浮き立つ
思いがいたします。本年も体の喜ぶ確
かなものをお口にお届けできますよう、
一服の妙味の茶事が調いますよう、努
力してまいりたいと存じます。

汁 蓬餅

白味噌仕立て 吸口 水芥子

○餅つき器をお持ちの方は、梅雨明け前
に採って保存しておいた蓬を使って蓬
餅を作り、ほんのりこげ目のついた
焼き餅はいかがでしょう。

○市販のカット餅を使っても、一度蒸し
て柔らかくしたもので宜しいかと。
紅白餅にするのも、青海苔餅にするの
もよし。いろいろ工夫してみてください
いね。

向付 鯛 雪花和え

紅白色紙あしらい

○初釜には真っ白がよく似合います。人
参と大根を重ね敷きしてもよし、奉書
巻きにしてもよろしいですが、余りこ
り過ぎず、初春らしく！

煮物 蕪豆腐白子包み（吉野葛仕立）

前盛 神馬草 菜花

亀甲椎茸

天に松葉柚子

○師走の夜咄の折は、聖護院蕪が充分に
育っていないかったため、しっかり育つ
た聖護院を今一度使いたいと思いま
す。

○蕪の摺り下ろしたものを吉野葛にて煉
り上げ、下処理した白子を包み、椀種
としました。

○天に松葉柚子、前盛に神馬草、菜花
透かしこぼれ梅

焼物 甘鯛の万寿焼

○お節料理の残り野菜（蓮根、人参、牛
蒡等）をみじん切りにして、油で炒め、
練り味噌を作ってみたら美味しかった
ので、切り身に塗って焼き上げてみま
した。

預け鉢 紅白ねじり梅（海老芋・京人参）

蒨 生鱈の焚き合わせ

あられ柚子

○正月らしく紅白のねじり梅に包丁し、
鉢に盛ってみましたが、海老芋が手に
入らない時には、蕪や長芋などでも…。

○蒨は、富貴に通じます。そして春の先
駆けの色を添えると鉢がぐっと華やか
になります。

進肴 赤貝の富貴寄せ 吉野仕立て

赤貝 独活 ちしやとう

水前寺海苔

○赤貝は何といつても冬が美味ですね。
三杯酢ほどの割で吉野葛仕立てにし
て、温かい甘酢餡をかけてみました。

主菓子 花びら餅

昆布巻

箸洗い のし梅色紙 結び昆布

○のし梅を色紙に切り、昆布を結んでみ
ました。
大きさに注意しましょう。

○正月の定番菓子ですが、柔らかくふっ
くらとした様子で。
昆布巻き、昆布巻見立ての主菓子です。

干菓子 和三盆 鶴

千代結び 干瓢、京人参

八寸 唐墨

芽くわい

○芽くわいは、芽を残すことで今年も芽
が出ますようにという縁起物。六面に
剥きクチナシでほんのり黄金色に染
め、甘く含め煮とします。塩と砂糖だ
けで単純な味付けの方がすっきりとし
て美味です。

○今年は酉年でもあり、和三盆にて鶴を
作りました。
干瓢か京人参の砂糖漬けを目出度く結
びます。

湯斗 香の物

人参粕漬（白味噌半々）

如月の茶事（茶飯釜）

みましよう。

ぶしたものです。

二月は拙庵では茶飯釜と

鍋 ぼたん鍋

決めております。

味噌仕立て

香の物 常備菜の盛り合わせ

小間にて、客の目前で、飯、汁、

ぼたん肉 冬野菜

鍋など用意いたします。

○粥仕立てゆえ、湯斗、こげめし等

極寒に相応しく、

○煮物椀替わりでもあり、焼き物、
預け鉢までをも含みます。

湯気を御馳走に！

主菓子 栗善哉

汁 つかみくずし豆腐

白味噌仕立て

○席中にて、御飯（お粥さん）が
炊き上がったら、鍋をかけ楽し
みます。

干菓子 土筆

露のとう

猪肉他慈味な冬野菜をたつぷりと
入れ味噌仕立てで戴きます。

芋皮けんぴ

○露のとうの最も美味しい味噌汁。ざく
ざくと切って、火を止める寸前に入れ、
できばなをいただきます。

箸洗い またたび塩漬

八寸

牡蠣いそべ
雪の華蓮根

向付 白魚釜揚げ 振り柚子

○極寒の早朝なれば、軽きものをそして
温かきものを。

○牡蠣は醤油洗いをして、さっと焼き、
炙ったもみ海苔を絡めます。

○白魚は春告げ魚として出始めます。さ
っと茹でて振り柚子であっさりとお楽し

○雪の華蓮根は、酢蓮を作り、水餅をま

※暁の茶事は、極寒の朝まだ明け
やらぬうちより始まる茶事ゆえ、
消化が良く湯気絶やさぬが馳走
なり：との思いで献立を考える
ようにしております。