

献立予定(コロナ収束まで点心仕上げです。湯斗、八寸、箸洗は点心の中に盛り込みます)
皐月の茶事(初風炉の点心)

汁 蓬衣豆腐 吸口 大徳寺納豆

合わせ味噌ふくさ仕立て

○端午の節句と初風炉の爽やかさに相応しいものを!

○蓬の穂先10センチ程の柔らかいところを摘んで茹で、播り鉢にて摺り、木綿豆腐を水切りし、一割ほどの大和芋と和えて丸にとり、色良く揚げてみました。

向付 鯛の松皮造り 莫大海 山葵

前盛 いかり防風 柑橘酢

○先月は金目鯛の湯霜、松皮造りを挑戦して頂きましたので、今一度、鯛で練習してみましよう。

煮物椀 宝づくし湯葉茶巾揚げ

吸口 木の芽

○たぐり湯葉に初夏の季節をぎゅっと包み込み、茶巾にして揚げてみました。何が出てくるかお楽しみ!!
帆立柱、海老、空豆等々 彩り良く!

焼物 筍と平目の木の芽焼き 柏の葉包み

○先月は桜の葉に包み、今月は柏の葉に包み：と、なんだか変わり映えしないようにも見立てますが、柏の香りと木の芽の香り、健やかに男の子が育つ祈りかとも思います。

柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないところから、家が途絶えないと伝えられています。

預け鉢 馬鈴薯団子と露と

海老の焚き合わせ

○先回の馬鈴薯団子の復習です。簡単な料理のほずが、蒸し方が足りないために苦労していたようです。良く蒸してあれば五分で出来ます。

○今一度リベンジ!先回は汁でしたが、今回は預け鉢に様変わりです。

進肴 セルクル盛り 二杯酢ジュレを添え

○生徒さんの御実家が洋菓子屋さんだった御縁でセルクルの型を沢山頂きました。

た。

セルクル盛り、涼しげで楽しいですよ。

玉葱、大根、茗荷丈、青菜軸、またはスプラウト等、鳥貝、パプリカ

箸洗 蓴菜 針山葵

八寸 鱈鮓の粽

空豆の鎧煮

○皮ごと煮含めた豆のことを鎧煮と言います。端午の節句にちよつと相応しい感じがしませんが。

○鱈は三枚におろし、骨の下処理をして、鮮度の良いものは振り塩一〇分程でさつと酢洗いする程度でいいですね。
※鮮度により塩時間、酢のつけ工合を加減します。

湯斗 香の物 沢庵 浅漬 糠漬

主菓子 空豆の鹿の子

○漉し餡の餡玉に空豆の蜜煮を貼りつけ、艶寒天を塗り、冷やし固めます。

干菓子 干瓢と昆布の有平

水無月の茶事（花遊びの点心）

汁 玉蜀黍とアボガド白扇揚げ

替 プチトマトとアボガド

○有平は水と砂糖同割で火にかけ、煮立たせ、火を止めて播りこぎで混ぜ続けていると白くまったりしてきます。

ふくさ味噌仕立て 吸口 水辛子

○低温で揚げた干瓢と昆布にかけてみました。

向付 鮎並焼霜造 梅肉酢 又は加減酢

妻 大根 かいわれ 赤蓼 山葵

※この技法をりんかけと言います。

煮物椀 水無月豆腐（冷製）

絹漉し豆腐 寒天 小豆 蓴菜

吸口 花柚子

焼物 鱸の蓼オイル焼き

○鱸は一切れ大に切って、軽く振り塩をして七分目ほど焼き、あと三分はオリ

ーブオイルに蓼のみじん切りを混ぜ、くぐらせて焼き上げます。

預け鉢 和風ロールキャベツ

○穴子、蓬麩、茄子等、棒状に切ったものをさつと素揚げしたものを茹でたキャベツに巻き、茹でた干瓢で結んで煮含めます。少し甘めの八方地で。

進肴 露と甘夏のフレッシュチーズ和え

○露は色良く茹で、二センチほどに切ります。

○ヨーグルトを濾過してフレッシュチーズを作り、露、甘夏を和えます。

箸洗 茗荷 大徳寺納豆

八寸 鮎のうるか焼き

はじかみ

○鮎の美味しい季節になりました。鮎は三枚におろし、肝に酒と塩を振り、腹に塗って一干したものをあぶりま

湯斗 香の物 沢庵他

主菓子 清流 道明寺にて

干菓子 村雨（半生菓子）