

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)
皇月の茶事(初風炉:端午節供)

○爽やかな緑、目にしみる頃となりました。
腕の中にも一鉢のなかにも瑞々しい爽やかさがもし出されるほどの一鉢を添えられますように!

焼物 鱸 蓼焼

○鱸は出世魚ゆえ、端午の節句に相応しい焼物かと。
丁度鱸も旬を迎えております。

水無月の茶事(花遊び)

○毎日雨が続き、気が滅入る時期ではありませんが、取り合わせの工夫で清々しい一時を

汁 翡翠茄子 菖蒲見立て

替 皮付き揚げ茄子 菖蒲見立て

味噌 帛紗仕立て

吸口 水辛子

預け鉢 焚き合わせ三種

矢羽根蓮根

豚の角煮

千石豆

汁 南瓜餅 冷やし利休汁

合わせ味噌

吸口 水辛子

向付 水鮑

蓴菜 さくらんぼ 鮑 他

向付 鯉の洗い 酢味噌

甘草またはイタドリ

進肴 白芋茎と蟹の新茶衣和え
○八十八夜を迎え、香り豊かな新茶を和え衣に楽しみましょう。

煮物碗 鱧糝薯茶巾 及び 牡丹鱧

箸洗 海藤花

八寸 空豆の鎧煮
稚鮎の笹揚げ

焼物替り

玉蜀黍鹿の子揚げ

枝豆 鹿の子揚げ

海老射込み

煮物碗 鮎並風車(芯に馬鈴薯)

前盛 あしらい 吹き流し

吸口 花柚子または花山椒

湯斗 香の物 沢庵 はぐら瓜 茄子

主菓子 筍(煉切地にて)

干菓子 鯉のぼり 青楓他(琥珀糖にて)

進肴 糸瓜 なます

箸洗 岩梨

八寸 プチトマト蜜煮
鮎の一夜干し

湯斗 香の物 筍の浅漬 取り混ぜ

主菓子 芙蓉(葛にて)

干菓子 雷(寒水) 菅笠 では?

○前盛として、大根、人参、茎菜など彩り野菜や五色ソーメン等で吹き流しを作ります。