

# 献立予定（コロナ対応のため、取り回しなどはいたしません）

## 神無月の茶事（名残）

煮物椀 沢煮椀

○いよいよ茶人好みの侘び茶事の月

になりました。献立も侘びとまいりましょうか。

豚バラ肉、牛蒡、人参、椎茸、  
大根、軸三つ葉

○定番の澤煮椀。滋味に富んだ味です。

一年に一度は膳に載せたい椀種です。根菜が美味しくなってきた名残に相応しいかと。

そば団子

合わせ味噌（白味噌七三州味噌三）

吸口 水辛子

○新蕎麦粉がそろそろ出始める頃です。

塩少々を入れて、茹で練り上げていきます。一割ほどの大和芋を卸し金でおろし、共に練り上げます。白玉汁粉のイメージで茹でてみました。始めに二個、汁替えに三個というのはいかがでしょうか。

汁替えには揚げ団子も良いですね。

焼物 猪肉燻製

○台風続きですが、魚であればそのとき水揚げされたもの脂がのつて美味です。

旬のもの太刀魚、イサキなども良いですね。なかでも鯵かますは秋の花形魚と云われています。この時期、脂がのつて美味です。

今回は到来物の猪肉がありますので、燻製にしてみました。

箸洗 むかご 大徳寺納豆

八寸 千瓢の田楽

鯵の皮の天保錢巻き

湯斗 香物 かくや

主菓子 玄の子餅

○定番ながら生地を進化させつつの亥の子餅です。

干菓子 蕎麦板 干瓢のかりんとう

向付 鮆一塩 銀皮細作り  
妻もの 大根、シシトウ  
加減酢、大根生姜

○秋刀魚が不漁です。鯖が順調なようですので、鯖を使いましょうか。  
青魚ですが、旬の秋鯖、絶品です！

焚き合わせ

高野豆腐含め

椎茸含め

鶏丸つくね蓮根  
天に針生姜

○素朴ながら、飽きの来ない、昔ながらの含め煮です。じっくり薄味ながら、

滋味に富んだ含め煮を。

○蕎麦粉の香りとパリツとした食感が楽しい煎餅です。名残に相応しいかと。  
蕎麦団子に始まり、蕎麦板で締めてみました。

## 霜月の茶事（口切り）

焼物 太刀魚 焙烙焼

干菓子 吹き寄せ（雲平、寒氷他）

○いよいよ待ちに待つた口切りにございます。外の紅葉の華やかさを器の中にも。彩り良く盛り込みた

い口切りの茶事ですね。

旬の食材も旨味がしつかりのる頃です。秋の旬をお楽しみください！

○太刀魚が脂がのつて旬なとき。あつさり塩焼きが美味ですが、折角ですから秋の味覚をもう少し添えては如何でしょうか。焙烙焼には貝や野菜などもありますかね！

### 汁 千草豆腐

向付 鯛 錦糸昆布まぶし

より人参、より大根

山葵 加減醤油

預け鉢 海老芋含め

栗麩 豚バラ肉

湯葉餡かけ  
菊花

### 煮物椀

蕪の吹き寄せ椀

鮑又は甘鯛葛打ち、蕪、南瓜、人参、

松茸、隱元、銀杏

柚子折れ松葉散らし

### 進肴

柿膾

大根、人参、青菜軸（チンゲン菜等）

求肥昆布（拙庵では出汁を取った後の昆布を使っています）

○メインディッシュらしく彩りも楽しく。  
盛りつけを美しく！  
旬の美味の宝尽くしです。

○柿を割り抜き、器にして使います。

箸洗 芽慈姑

八寸 天使の海老塩焼き

銀杏味噌田楽

湯斗 香の物 沢庵、千枚漬け、すぐき他

主菓子 錦繡（煉切地）

※天使の海老とは、ニューカレドニア産のパラダイス・プロンという品種のエビを言います。（編集子注）