

献立予定（未だコロナ対応として、取り回しなどはいたしません） 卯月の茶事（観櫻）

○今年は、桜もすでに満開となり、四月に入りてはすっかり葉桜になっていることにごさいます。

先駆けのものは旬になり、旬の追いかけ仕事、忙しくなつてまいりました。

汁 新玉葱 白玉包み揚げ

替え 奉書包み

吸口 水辛子

○新玉葱は甘味も強く美味です。この度は更に丸蒸しして、更に甘味を引き出したものを白玉に包んで揚げてみました。

○点心の時は、揚げ物として、点心盛りにするのも良いでしょう。

向付 桜鯛の葉々薄造り

黄身酢添え

あしらい 桜花の塩漬け

新若布 山葵

○桜鯛に出会ったら是非味わってください。

煮物碗 筍餅

○筍の出廻る季節となりました。

茹でた筍の根の方をペーストにし、切り餅を加え、卵と片栗粉で捏ねて練り上げ、茶巾にて蒸してみました。

○色紙大根、薄桜透かしにして、前盛り

に、結び鱧の葛打ちを添えます。

焼物 木の芽田楽 筍のステーキ

○定番ながら、点心には、外せない逸品です。

○筍の皮が出てきますので、串には刺さず、筍の皮に乗せて、戴きやすく仕上げてみました。

預け鉢 鶏のつくねと若竹煮

露の青煮添え 百合根花びら

○露の青煮も添えて、彩りとし、百合根の花びらと木の芽を姿よく散らしてみました。

進肴 新馬鈴薯の桜浸し

○新物ならではの歯触りを楽しんでみてはいかがでしょう。

新馬鈴薯は細目の棒状に切り、さつと一茹でして、薄八方に一時間ほど浸して、追い鰹をして、冷やしておきます。

桜花の塩漬けと粗みじんにした紫蘇を天に添えます。

箸洗 山椒の花（またはサクラランボ）

生姜紅漬 花びら

八寸 筍葉桜焼き

桜麩のぼんぼり仕上げ

○海老とアスパラを姫皮で包み、更に桜の葉の塩漬で巻いたものをさつと焙っ

てお出します。

海老は酒と塩少々で一茹でしておきます。

○桜麩とそら豆のぼんぼりは、甘八方でさつと一煮しておき、水餅をまぶしておきます。

湯斗、香の物 さまざま桜

○沢庵、大根の梅酢漬け等、桜型で抜き、彩り良く盛りましょう。

主菓子 桜衣 外郎生地

干菓子 桜はなびら（雲平地）

その他 二種

皐月の茶事(端午の節句に因んで)

○いよいよ初風炉の季節です。目にも爽やかな料理を心掛けましょう。

汁 筍の葛豆腐 吸口 水辛子

味噌ふくさ仕立て(白味噌と同割)
○四月も走りの筍を味わいましたが、端午の節句にはやはりすすくと育つ筍がお似合いです。

向付 石鯛の木の芽叩き

加減酢 山葵 莫大海

○桜鯛も美味ですが、石鯛も美味しい季節です。
新鮮なものに出会ったら是非！

煮物椀 筍饅頭 蟹射込み

前盛 五色吹き流し
吸口 木の芽

○筍もはざかいの頃かと思えます。道明寺と混ぜ、少し柔らかい饅頭に仕上げてみました。

湯呑みなどに入れて蒸します。

○五色吹き流しは、人参、小松菜、大根(一部はクチナシ染め)、糸昆布にて作ります。

焼物 鱸 筍の皮包み焼き

○筍の皮に包んで焼き、竹の皮の香りを移します。
鱸は塩焼きが良く合います。

預け鉢 鮎並 新馬鈴薯 新玉葱

薄葛餡仕立て

○薄味であつさりと直焚きに仕上げ、木の芽を叩いて、糸がつおをたっぷり混ぜて、天に添えてみました。

進肴 五色木の芽和え

フレッシュチーズ地にて

紋甲烏賊、海老、蒨、独活、椎茸

○季の旬のものを一センチ角ほどアラレ切りにし、常の木の芽和えに、ヨーグルトを濾過して、フレッシュチーズに仕上げ、隠し味程度の白味噌と共に仕上げます。

箸洗 新芽(時のもの) ちぎり梅

八寸 蒸し鮑田楽

そら豆白扇揚げ

湯斗 香の物 沢庵他 瓢型に抜き、

無病盛り

主菓子 唐衣(外郎地)

干菓子

打物

村雨時にて

有菓 山椒、胡桃など