

はじめに、
心得ておきたいこと 4

懐石の料理と
お出しする順序 5

懐石専用の道具類 58

作ってみよう

向付 20 焼物 24 だしをとる 29

煮物椀 30 進肴 34 汁 38

飯・湯斗 40 八寸 44 小吸物 48

燗鍋 49 香の物 50 点心 52

主菓子 58 干菓子 62

お茶事別、
懐石レシピ

初風炉の茶事 68 (作り方 100)

朝茶事 72 (作り方 102)

夜咄の茶事 76 (作り方 104)

精進の茶事 80 (作り方 106)

飯後の茶事 84 (作り方 56・109)

亭主の作法

飯器と汁替えの仕方 90

千鳥の盃の仕方 92

香の物と湯斗の出し方 96

巻末便利帖

十二ヶ月の献立例 110

食材の選び方、もとめ方 112

道具のもとめ方、扱い方 114

あると便利な道具 115

お茶事別、水屋の行程表 118

索引 (本書に掲載した料理と作り方)

