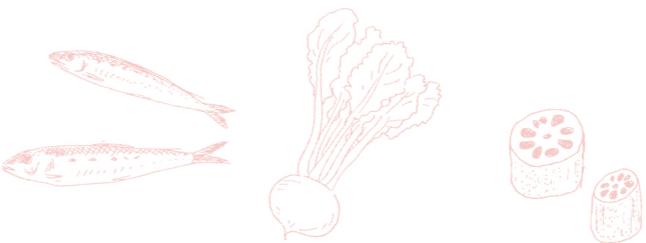




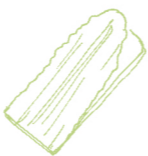
2月

節分・立春の趣向に合わせて

これからつくる2月の茶懐石 6



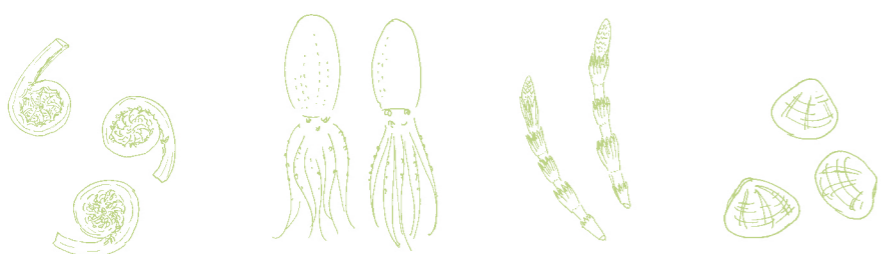
向付	1	マグロの角切り山かけ	8	(つくり方)
向付	2	長芋とアボカド マグロ 合い混ぜ	9	(11)
汁椀	1	みぞれ仕立て 梅麩	12	(14)
汁椀	2	粕汁仕立て 豆餅 芹	13	(15)
煮物椀	1	薄葛仕立て 蓮根豆腐	16	(18)
煮物椀	2	薄葛仕立て 蓮根饅頭	17	(20)
焼物	1	鶏の西京焼	22	(24)
焼物	2	サワラの西京焼	23	(26)
預け鉢	1	カンブリ 蕪 水菜 炊き合わせ	28	(30)
預け鉢	2	厚揚げ 蕪 炊き合わせ	29	(31)
進肴	1	ナマコ 大根 柚子香和え	32	(34)
進肴	2	チンゲン菜 油揚げ 煮浸し	33	(36)
小吸物	1	梅肉仕立て 大豆	38	
小吸物	2	梅肉仕立て のし梅	39	
八寸	1	イワシの辛煮 のし梅はさみ揚げ	40	(42)
八寸	2	オイルサーディン 落の蓋唐揚げ	41	(44)
香物	1	沢庵 すぐき 小蕪塩漬	46	
香物	2	沢庵 小蕪塩漬	46	



3月

上巳の節句の趣向に合わせて

これからつくる3月の茶懐石 50



向付	1	貝寄せ 酢味噌和え	52	(つくり方)
向付	2	貝寄せ 生姜酢和え	53	(55)
汁椀	1	合わせ味噌仕立て 菱麩 落の蓋 溶き辛子	56	(58)
汁椀	2	合わせ味噌仕立て 大根 土筆 溶き辛子	57	(59)
煮物椀	1	清し仕立て 蛤真蒸	60	(62)
煮物椀	2	清し仕立て 白魚真蒸	61	(64)
焼物	1	マス若菜焼	66	(68)
焼物	2	マス白酒焼	67	(69)
預け鉢	1	イイダコ 長芋 落 炊き合わせ	70	(72)
預け鉢	2	イイダコ 独活 菜の花 炊き合わせ	71	(74)
進肴	1	芹 胡麻よごし	76	(78)
進肴	2	アオヤギ ぬた和え	77	(80)
小吸物	1	昆布仕立て 土筆	82	
小吸物	2	昆布仕立て 身シジミ 祝い粉	83	
八寸	1	エビ白酒焼 蕨旨煮	84	(86)
八寸	2	エビ黄味焼 ごごみ浸し	85	(88)
香物	1・2	沢庵 日野菜	90	

● 計量スプーンの基本は大きじ 15ml・小さじ 5ml・小さじ 1/2 2.5mlが基本となります。
 ● 本文中の赤の「」については、1巻に詳しく記載されています。
 ● 預け鉢、進肴は複数の料理を紹介していますが、好みで組み合わせをかわして頂いて結構です(必ず3品を合わせる必要はない)。
 ● 崩れやすい材料などは、人数分より多くしている場合があります。