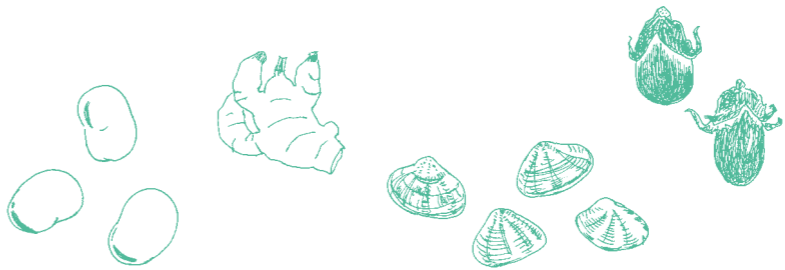


5月 初風炉の趣向に合わせて

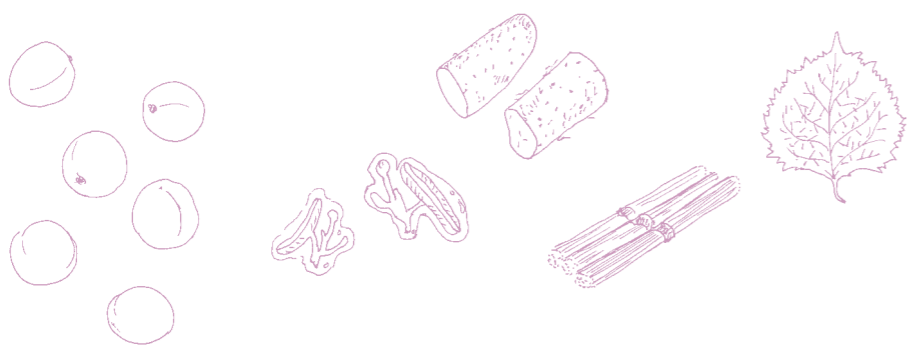
これからつくる5月の茶懐石 6



向付	1	カツオたたき	洗い葱	おろし生姜	8
向付	2	カツオたたき	サラダ仕立て		9
汁椀	1	合わせ味噌仕立て	初茄子	むらめ	12
汁椀	2	合わせ味噌仕立て	南瓜	針荖荷	13
煮物椀	1	清し仕立て	ハモ葛たたき	ほうれん草	16
煮物椀	2	清し仕立て	焼きハモ	結び素麺	17
焼物	1	アジ塩焼	木の芽酢		22
焼物	2	アジ利休焼			23
預け鉢	1	揚げ粟麩	南瓜	オクラ	26
預け鉢	2	東寺湯葉	小茄子	オクラ	27
進肴	1	アサリ	小松菜	煮浸し	32
進肴	2	アサリ	卵の花和え		33
小吸物	1	露生姜仕立て	海藤花		38
小吸物	2	露生姜仕立て	新生姜		39
八寸	1	キス衣揚げ	そら豆塩茹		40
八寸	2	キス風干し	そら豆翡翠煮		41
香物	1	沢庵	胡瓜浅漬	西瓜奈良漬	46
香物	2	沢庵	茄子糠漬	西瓜奈良漬	46

6月 水無月の趣向に合わせて

これからつくる6月の茶懐石 50



向付	1	アジ	一塩細造り		52
向付	2	アジ細造り	合い混ぜ		53
汁椀	1	合わせ味噌仕立て	冬瓜	萹菜	56
汁椀	2	合わせ味噌仕立て	小芋	萹菜	57
煮物椀	1	清し仕立て	水無月豆腐	黒胡麻	60
煮物椀	2	清し仕立て	翡翠豆腐		61
焼物	1	アユ塩焼			66
焼物	2	スズキ塩焼	青紫蘇酢		67
預け鉢	1	アナゴ	長芋	モロッコ隠元	70
預け鉢	2	生節	焼豆腐	絹さや	71
進肴	1	茄子	三度豆	胡麻よごし	76
進肴	2	茄子	三度豆	梅肉和え	77
小吸物	1	梅肉仕立て	へぎ青梅		82
小吸物	2	昆布仕立て	はす芋		83
八寸	1	カワツエビ	素揚げ	万願寺唐辛子	84
八寸	2	アユ風干し	牛蒡山椒焼		85
香物	1	沢庵	小茄子	辛子漬	90
香物	2	沢庵	しば漬	水茄子	90

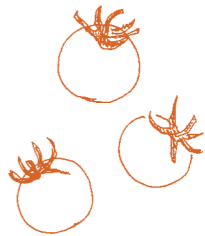
- 計量スプーンは、大きじ15ml・小さじ5ml・小さじ1/212.5mlが基本となります。
- 本文中の赤の「」については、1巻に詳しく記載されています。
- 預け鉢、進肴は複数の料理を紹介していますが、好みで組み合わせかえて頂いて結構です(必ず3品を合わせる必要はない)。
- 崩れやすい材料などは、人数分より多くしている場合があります。
- 加減醤油、生姜醤油の分量は魚の種類や調理方法(昆布メなど)によって合わせる分量が異なります。

(つくり方)

7月

朝茶事の趣向に合わせて

これからつくる7月の茶懐石 94



向付	1	蒸しアワビ	おろし和え	96
向付	2	芋茎 枝豆	干し椎茸 胡麻酢和え	97
汁椀	1	赤味噌仕立て	はす芋 えごま	100
汁椀	2	赤味噌仕立て	焼茄子 粉山椒	101
煮物椀	1	薄葛仕立て	湯葉豆腐	104
煮物椀	2	薄葛仕立て	湯葉真蒸	105
預け鉢	1	南瓜 小芋	小茄子 冬瓜 プチトマト 炊き合わせ 冷やし鉢	110
預け鉢	2	南瓜 茄子	苦瓜 赤パプリカ 蓮根 揚げ浸し 冷やし鉢	111
小吸物	1	昆布仕立て	南瓜種	118
小吸物	2	昆布仕立て	どうもろこし 針生姜	119
八寸	1	スモークサーモン	青紫蘇巻 花丸胡瓜もろみ漬	120
八寸	2	塩サケ酒焼	オクラ旨煮	121
香物	1	沢庵 かくや	胡瓜浅漬 昆布有馬煮 西瓜奈良漬 茄子糠漬	126
香物	2	沢庵 胡瓜浅漬	昆布有馬煮 西瓜奈良漬 茄子糠漬 小梅干し 刻みしば漬	126

(つくり方)

残った食材+自宅にある食材 まかない料理
 5月「新生姜の甘酢漬」47 「生姜ご飯」48
 6月「ヨコワ生節と残り野菜のサラダ」91
 7月「どうもろこしの冷製スープ」128

献立表 134

調理・文

清真知子

写真

大道 雪代

デザイン・イラスト

堀内 仁美

5月

初風炉の趣向に合わせて

