



12
月

夜咄の茶事の趣向に合わせて
これからつくる12月の茶懐石 46



11
月

開発の趨向に合わせせて

本文中の筆の……については、一巻に詳しく述べられています。
○抜け目、著者は複数教科を組んでいます。が、必ずで組み合わせを
考えて用いてください。(必ず3品を組むをせばはない)
○選んでやすい材料などは、人気分より多くしている方があります。
○減算法、支差算の分量は魚の種類や調理方法(見る見るなど)によっ
て合わせる分量がわります。

1月

初釜の趣向に合わせて

これからつくる1月の茶懐石 86



肉付	1	ヒラメ 昆布〆 鰯造り	88
汁椀	1	ヒラメ 米麴昆布巻 結び昆布 洛き辛子	89
汁椀	2	枝豆味噌仕立て 海老芋 結び昆布 洛き辛子	91
煮物椀	1	枝豆味噌仕立て 芽葱姑 洛き辛子	90
煮物椀	2	清し仕立て 鶏丸	93
葛仕立て		葛仕立て 昆布し	93
焼物	1	小ダイ南房焼	94
焼物	2	小ダイ酒蒸し ハイダリ酒蒸し	95
預け鉢	1	ハイダリ手毬鮓 独活	96
預け鉢	2	鶏海老芋 炊き合わせ	97
邊看	1	カニ 菊花 春菊 三色和え	98
邊看	2	子持ち昆布 金時人参 独活	98
小吸物	1	露生姜仕立て 松の実	99
小吸物	2	露生姜仕立て 長老喜	99
八寸	1	カズノコ 田作り 叩き牛蒡	99
八寸	2	カラスミ 黒豆	99
香物	1	沢庵 小糸漬漬	100
香物	2	壬生糸割み漬	100
香物	3	白糸浅漬	100
香物	4	五色和え	100
香物	5	寿海苔	100
香物	6	五色和え	100
香物	7	五色和え	100
香物	8	五色和え	100
香物	9	五色和え	100
残った食材+自宅にある食材		まかない料理	100
11月「さつま芋の香煎」	43		100
12月「白糸と柿のナラダ」	83		100
1月「白身魚と茶の花 カラスミ風味のバスター」	127		100

126 126 121 120 119 118 113 112 107 106 105 103 102 97 96 93 92 91 90

124 122 116 114 110 108 105 104 100 98 97 96 93 92 91 90

調理・文
著者
デザイン・イラスト
大庭 雪代
堀内 仁美
清 真知子

材料表

129

献立表

134

(つづき)

11月

開炉の趣向に合わせせて

