

献立

【先附】

7月7日 七夕の節句

五色の短冊

隠元 万願寺唐辛子 パプリカ 白芋茎 水前寺海苔
鰻 淡口吸い酢ゼリー

笹の葉につるす五色の短冊をイメージして・・・

【凌ぎ】

3月3日 上巳の節句

貝合わせ

蛤寿司 百合根茶巾 松葉生姜

別の名を桃の節句。蛤の貝は一對となっていて他の貝とぴったりと合う事がないため生涯一人の人と添い遂げられるようにとの願いが込められています。

【椀】

1月7日 人日の節句

七種の里の恵み

沢煮椀

人参 大根 三つ葉 牛蒡 独活 椎茸 葱

鮎魚女 胡椒

邪気祓いと無病息災を願う人日の節句。平安時代に若菜の新しい生命力を食べる「若菜摘み」の風習から江戸時代には米を加えて七草粥を食べることが幕府の公式行事となりました。

【強肴】

5月5日 端午の節句

菖蒲の葉 雪の下 楓

太刀魚焼き霜 鮪 あしらい

鯉旨煮 矢羽根蓮根 的鮎 粽餅 矢尻

武士の心を忘れないために具足、槍、刀、弓矢を飾ったのが始まりの端午の節句。
一段目には刀という字の入る太刀魚のお造りを。
二段目には弓矢に見立てた矢羽根蓮根、矢尻、的をイメージしました。

【焚合】

9月9日 重陽の節句

秋そろえ

菊花蕪 秋茄子 菊花あん 甘鯛 青味

菊の節句とも言われる無病息災と長寿を願う日。菊花の餡が美しい一品です。

【食事】

7月7日 七夕の節句

索餅（さくべい）

御素麺 オクラ 赤オクラ 海老 四角豆

索餅は中国に伝わるねじり菓子で、油を塗ってひねり乾かしたもの。
素麺と形が似ていたことや、織姫の織り糸に似ていた事より素麺を食べる習わしが生まれました。

【水菓子】

3月3日 上巳の節句

花雪芽

抹茶ババロア ブランマンジェ 道明寺

菱餅から着想を得たデザート。
雪の中から新緑が芽吹き、桃の花が咲くという春の情景（訪れ）をイメージして・・・

