

中元祭への お誘い

夏の風物詩「はも」

はもは歯が鋭く、すぐかみつくところからはむと呼ばれたことに名の由来があります。梅雨の雨を吸った後の、この季節のはもは、柔らかく、一番美味といわれ、特に関西では夏祭りのごちそうには欠かせないものとなつていきます。また、はもは生命力が強く、「鱧」と書くとおり栄養価の高いスタミナ食でもあります。久壺庵では「中元」を迎えるにあたって、はもを中心に「中元祭鍋」をご用意させていただきました。

中元祭鍋おしながき

はも前菜、はも唐揚げ、はもちり、夏野菜、夏松茸、はもしゃぶ、雑炊、水菓子

期間 七月十日(用)

七月二十二日(土)

料金 一万二千元

(飲物、税サ別)

万葉人をしのぶ秋の宴

わが国最古の歌集「万葉集」に登場する秋の万葉植物「五穀」を中心に、久壺庵では秋の味覚をふんだんに盛り込んだ「万葉人をしのぶ秋の宴」を、今春に引き続き開催致します。今宵、五穀豊穰を祝う万葉人の息遣いを感じて頂ければ幸いです。

萩の花 尾花葛花 なでしこの 花女郎花 また藤袴 朝顔の花

『山上憶良』



お献立

- ・先付
- ・五穀膳
- ・焼き松茸
- ・秋野菜
- ・極上和牛しゃぶしゃぶ
- ・赤米の雑炊
- ・黒米のお菓子

期間 九月四日(用)〜九月十六日(土)

料金 一万二千元(飲物、税、サ別)

要予約



「五穀」とは主食の米とそれに準ずる麦・粟・黍・稗の穀物を称するのが通説です。米以外はあまり身近なものではありませんが、どれも日本人の食生活を長年支えてきたイネ科の穀物です。

古代では、粟は米と並ぶ貴重な穀物として正規の租税になっていました。江戸時代以降は、大麦が庶民食として不可欠な存在となり、又これらの雑穀は飢饉食として重要な役割を担い、特に稗は歴史的な大飢饉を幾度も救ったという記録が残っています。

最近では癌や成人病の予防食として、又食物アレルギーにも効果があるとしてこれらの雑穀が注目されています。

懐石と会席

ふところの石と書いてかいせきと読む「懐石料理」は、茶事のように茶席で食べる料理のことを指します。ある禅の修行者が冬の修行中、寒さと空腹をしのぐために、温めた石を懐に入れ、この石のことを薬石またな懐石と呼び、禅家では夜食の隠語にも使われていました。この言葉が簡素を旨とする茶道の食事にも流用され、お茶そのものをおいしくいただくための食事を「懐石」と呼ぶようになりました。

とや酒をおいしく飲むための、形式より食味本位の料理を「会席料理」と呼ぶようになりました。

久壺庵では、茶事での延長とも言える懐石料理を計画致しました。食事と共にすることに、人と人の交わりを深め、より一層茶の湯の文化を継承しつつ、三畳台目の茶室でお茶をいただき、茶料理を召し上がっていただく……。三千家、武者小路千家常任理事の佐伯江南斎宗匠のお言葉、

「茶道は人の歩み、人の行なう道であるということとです。いかに生きるか、いかに行なうか、いかに人生を歩むか、それを教えてくれます。」

茶の湯を通して、茶心の世界に浸ってみてはいかがでしょう。

日時 十一月四日(土)

十一月十一日(土)

料金 三万円

(飲物、税サ込)

人数 二日ともに先着八名様