

睦月お献立

「英虞湾におまかせ」

前菜 地場野菜と鮮魚の彩り

刺身 その日の漁から

蒸し物 海の茶わん蒸し

焼き物 安乗ふぐの幽庵焼き

酢の物 ナマコ酢

寿司 その日の漁から

お椀 伊勢海老とあおき

水菓子 蓮台寺柿

「安乗ふぐコース」(1月から3月彼岸まで)

先附、てつき、白子幽庵焼き、てつちり、雑炊、水菓子

ごあいさつ

開店し、半年が経ちました。冬になり、漁の釣果が寂しくなって参りました。

反対に、獲れる魚は脂をたたえ旨みを増しております。

四季折々の変化に、自然と感謝の気持ち湧き出で参ります。

一方、料理は精進。

だれもが大道無門。入口こそ違え、それぞれの目的にたどり着くことが修業ととらえる禅にとって、その人にふるまる料理は精進そのもの。

屋号にさせて頂いた「禅」は、食を通じて、心身ともに浄化される、まるで「黙照禅」のような体験して頂きたいと銘々致しました。

本年も宜しくお願いいたします。

店主 堀