膳部料理抄　全

〔表紙〕

1. 七詰膳並据様
2. 五詰膳並据様

【３】膳部料理

〔１オ〕【画像２】

1. 七詰膳並据様
2. ［七］

　　　　　［三］［五］

　　　人前［本］

　　　　　［二］［四］

　　　　　［六］

【３】五詰膳並据様

【４】　　［三］

　　　　　　　　［五］

　　　人前［本］

　　　　　　　　［四］

　　　　　［二］

【５】三汁拾三菜拾壱菜を

　　　七詰五詰と云

〔２オ〕【画像３】

1. 三汁九菜膳並据様
2. ［三］

　　　人前［本］［向詰］

　　　　　［二］

【３】三汁七菜同前

【４】　　［三］［台引］

　　　人前［本］［向詰］

　　　　　［二］

【５】九菜七菜共台引を廻り引のかすして

　　　折批又中かさなとに盛薄盤又木具

　　　等に据へ銘々に据ゆる時は五詰のことし

　　　少し寄て据並る也下の図の如し

〔２ウ〕【画像４】

【１】二汁七菜

【２】引落［三］

　　　人前［本］［向詰］

　　　　　［二］

【３】二汁五菜

【４】人前［本］［向詰］

　　　　　［二］

【５】台引を銘々に据る時は前の如し又五菜

　　　の時は左の方の明たる方に据る也

〔３オ〕【画像４】

【１】一汁五菜

【２】一汁三菜

【３】平を引落には◯の

　　　前に引也吸物も◯の

　　　前に寄て据へし

　　　又客平の膳を引替

　　　にするならは又平皿の

　　　膳に据さする事もあるへし

【４】右の据様ハ一廉ある時の据やう也又一汁二三菜

　　　焼物本膳に据込む時は吸物は右の方に

　　　据るなり肴ハ吸物の膳に引也

〔３ウ〕【画像５】

【１】献立の次第

【２】七膳

【３】本膳

【４】膾

【５】汁

【６】杉亀甲

　　　　香物

【７】箸

【８】杉曲物

　　　　煮物

【９】飯

【１０】二ノ膳

【１１】杉箱

【１２】小桶汁

【１３】中皿

【１４】五詰

【１５】本膳

【１６】膾

【１７】汁

【１８】杉小角

　　　　　香物

【１９】箸

【２０】杉香物

　　　　　煮物

【２１】飯

【２２】二ノ膳

【２３】杉箱

【２４】小桶汁

【２５】中皿

〔４オ〕【画像５】

【１】三ノ膳

【２】杉須浜形

　　　　　指身

【３】猪口

　　　　煎酒

【４】汁

【５】茶椀

【６】与ツ目

【７】向詰

【８】五ツ目

【９】土黒焼

【１０】洲浜台

【１１】糸花

　　　　　盛合

【１２】六ツ目

【１３】三ノ膳

【１４】杉地紙形

　　　　　　指身

【１５】中小皿

【１６】猪口

　　　　　煎酒

【１７】汁

【１８】与ツ目

【１９】向詰

【２０】五ツ目

【２１】煎物

【２２】洲浜台

【２３】色花

　　　　　盛合

〔４ウ〕【画像６】

【１】平皿

【２】七ツ目

【３】中合サ

　　　　煎物

【４】飯鉢

　　　　蓋台

【５】汁再進

【６】島台　土器

【７】押肴　二種

【８】箸

【９】銚子

　　　　提子

【１０】飯鉢

　　　　　蓋台

【１１】汁再進

【１２】島台　土器

【１３】押肴　二種

【１４】箸

【１５】銚子

　　　　　提子

【１６】盃台

　　　　　平銚子台

〔５オ〕【画像６】

【１】盃台

　　　　平銚子台

【２】吸物

【３】肴二種

【４】湯

　水

【５】茶菓子

　　　　濃茶

【６】后菓子

【７】吸物

【８】肴

　　　　二種

　　　　一塩さし海毛

　　　　一煎染麸

【８】湯

　　　　水

【９】茶菓子

　　　　　濃茶

【１０】後菓子

　　　　　　薄茶

〔５ウ〕【画像７】

【１】薄茶

【２】以上之献立料理は殊なる饗応なり末の図に

合せ見るへしこれに次ハ三汁九菜なり

【３】三汁九菜

【４】本膳

【５】膾

【６】汁

【７】小角

　　　　　香物

【８】箸

【９】曲物

　　　煮物

【１０】飯

【１１】三汁七菜

【１２】本膳

【１３】膾

【１４】汁

【１５】小皿

　　　　　香物

【１６】箸

【１７】坪皿

　　　　　煮物

【１８】飯

〔６オ〕【画像７】

【１】二膳

【２】杉箱

【３】猪口

【４】汁

【５】中皿

【６】三膳

【７】地紙形

　　　　　刺身

【８】小猪口

　　　　　煎酒

【９】汁

【１０】茶椀

【１１】向詰

【１２】大皿　小鯛

【１３】台引

【１４】二ノ膳

【１５】杉箱

【１６】杉箱ハ一段の賞翫也

　　　　平常ハ平皿

【１７】汁

【１８】中猪口

【１９】三ノ膳

【２０】長皿

　　　　　指身

【２１】地紙形なれば一段之

　　　　賞翫なり

【２２】猪口

　　　　　　煎酒汁

【２３】中盃

【２４】向詰

【２５】大皿　鯛かけ塩

【２６】台引

〔６ウ〕【画像８】

1. 飯鉢

　蓋台

【２】汁再進

【３】置盃

　　　　　平銚子

【４】吸物

【５】肴　二種

【６】湯

　　　　水

【７】茶菓子

【８】飯鉢

　蓋台

【９】汁再進

【１０】置盃

　　　　　平銚子

【１１】吸物

【１２】肴二種

【１３】湯

　　　　　水

【１４】茶菓子

〔７オ〕【画像８】

【１】濃茶

【２】后菓子

　　　　薄茶

【３】濃茶

【４】後菓子

　　　　薄茶

【５】以上七詰五詰に次たる尊貴の御方の餐応

　　　御料理なり

【６】二汁七菜

【７】本膳

【８】膾

【９】汁

【１０】小皿

　　　　　香物

【１１】箸

【１２】煎物

　　　　　坪皿

【１３】飯

【１４】二汁五菜

【１５】本膳

【１６】膾

【１７】汁

【１８】香物

【１９】箸

【２０】煎物

　　　　　坪皿

【２１】飯

〔７ウ〕【画像９】

【１】二膳

【２】平皿

【３】汁

【４】猪口

【５】三引落

【６】長皿

　　　　　刺身

【７】猪口

　　　　　いり酒

【８】向詰　焼物

【９】台引

【１０】人により引物と

　　　　認むへし

【１１】二ノ膳

【１２】指身

【１３】いり酒

【１４】汁

【１５】平皿

【１６】向詰　焼物

【１７】引物　上輩なれは台引と

　　　　　　　認置へし

【１８】飯鉢

　　　　　　蓋引

【１９】汁替

　　　　　　上輩なれは再進と

　　　　　　認へし

〔８オ〕【画像９】

【１】飯鉢

　　　　　蓋台

【２】汁再進

【３】蓋盃　　　人により引盃と

　　　　　　　　下のことく可認

　　　　平銚子

【４】吸物

【５】肴二種　一種も有

　　　　　　　　　へし

【６】湯

　　　　水

【７】茶菓子

【８】引盃　上輩なれは上の献立の

　　　　　　順に認へし

【９】吸物

【１０】平銚子

【１１】肴一種

【１２】湯　上輩なれは上の如し

【１３】菓子盛合

　　　　　茶

　　　　　　上輩なれは茶菓子ニて上の

　　　　　　如し二ツ菓子ある時は上下

　　　　　　ともに同じ

【１４】五菜にても上輩なれは引物以下

　　　　上の如し認順なり

〔８ウ〕【画像１０】

【１】濃茶　ふくさ

　　　　　　　　人によりふくさ

　　　　　　　　なし

【２】后菓子

　　　　薄茶　　ふくさ

　　　　　　　　　　同段

【３】上の組合に平皿を杉箱に長皿を地紙形にする時は

　　　一段の賞翫に用ゆ

【４】以上七菜は三汁に次たる也五菜ハ中以下下々にも

　　　組合の替りハあれとも式祝に用ひて拵也七菜といへ共

　　　分限に応し格別之祝先祖の重祭なとに用ゆ又

　　　五菜も七菜に次て上輩の御方といへとも用らるなり

　　　組合中心得あるへし中輩以下の用へきは次の

　　　一汁の組合たるへし尤一汁には貴輩中輩より

〔９オ〕【画像１０】

【１】下輩まて押渡たる料理組合なき其甲乙色々

　　　多し

【２】一汁五菜

【３】本膳

【４】膾

【５】汁

【６】香物

【７】箸

【８】坪皿

【９】飯

【１０】二引落

【１１】平皿

【１２】猪口

【１３】向詰　焼物

【１４】本膳

【１５】膾

【１６】汁

【１７】香物

【１８】箸

【１９】坪皿

【２０】飯

【２１】焼物

【２２】平皿

【２３】　　左におしき

　　　　猪口ニて引なり

〔９ウ〕【画像１１】

【１】台引

【２】飯鉢

　　　　　蓋台

【３】汁再進

【４】置盃

　　　　平銚子

【５】吸物

【６】肴一種

【７】湯

　　　　水

【８】引物

【９】飯鉢

　　　　蓋台

【１０】汁再進

【１１】盃

【１２】吸物

【１３】平銚子

【１４】肴二種　おしき

　　　　　　　　　　積合

【１５】湯

【１６】菓子盛合

　　　　　茶

〔１０オ〕【画像１１】

【１】菓子　茶菓子

【２】茶　薄茶

　　　　　煎茶

【３】上の組合せ様上輩にも用らるゝ中以下には祝の

　　　時に用る下の組合やう中輩に用ひその以下ハ

　　　一廉たる時用ゆ

【４】一汁五菜

【５】本膳

【６】膾

【７】汁

【８】香物

【９】箸

【１０】猪口

【１１】飯

【１２】膾

【１３】汁

【１４】香物

【１５】箸

【１６】平

【１７】飯

〔１０ウ〕【画像１２】

【１】二引落

【２】平

【３】白焼物

【４】飯鉢

　　　　蓋台

【５】汁再進

【６】盃

　　　　平銚子

【７】吸物

【８】肴二種

【９】湯

　　　　水

【１０】焼物

【１１】飯鉢

【１２】汁替

【１３】盃

【１４】吸物

【１５】銚子

【１６】肴

【１７】坪皿

【１８】猪口

【１９】湯

【２０】餅菓子

　　　　　煎茶

〔１１オ〕【画像１２】

【１】菓子　口取

　　　　薄茶

【２】焼物の出る後に一種台引物にても

　　　茶わんにても別に出すハ一段の賞翫

　　　なり下輩ニても格別のことなしには必

　　　一種出すなり

【３】以上の組合せ様上の方は上輩に用らるゝ趣にて香

　　　物五菜と云この趣は上輩に参らする時御湯漬

　　　と唱ふるなり下の組合貴輩の殿より下輩を見し

　　　て食事を賜る時麁末の料理なと言趣なり

【４】一汁五菜

【５】平

【６】汁

【７】香物

【８】猪口

【９】飯

【１０】一汁三菜

【１１】平

【１２】汁

【１３】香物

【１４】飯

〔１１ウ〕【画像１３】

【１】焼物

【２】盃

【３】吸物

【４】肴二種

【５】銚子

【６】焼物

【７】盃

【８】吸物

【９】肴二種

【１０】銚子

【１１】以上ハ香物五菜香物三菜なり是も下々へ賜る

　　　　食事之趣なり掛合なと言組合也是に菓子を

　　　　出すを心入有取扱なり

　　　　右之組合ハ同輩同志の組合に　せさる也同輩同

　　　　志の組ハ上の一汁五菜の趣を以

〔１２オ〕【画像１３】

【１】一汁三菜

【２】平

【３】汁

【４】香物

【５】飯

【６】焼物　又切身魚なとも

　　　　　　引なり

【７】盃

【８】吸物

【９】肴

【１０】銚子

【１１】平

【１２】汁

【１３】香物

【１４】焼物

【１５】飯

【１６】小魚切身魚

【１７】肴

【１８】坪皿

【１９】猪口

【２０】盃　又酒とも

　　　　　　認る

【２１】銚子

【２２】右之類に組合するを賄又与渡或俗なととて取

　　　　敢す食時に出す趣也

　　　　以上献立組合せ様は伝書を以当用の趣に次第

〔１２ウ〕【画像１４】

したるなり

一以上の趣表向の次第にて当用諸家共大様

　同し家にて聊の唱なり違組合の前後の違ハ

　あるへし此膳部耳て座替りと□キの饗応

　なるを余饗後段杯とて馳走せらる当時の

　風儀なり此献々に或次第のあるへきにもあるまし

　又当流にも知る事にあらねとも心掛置ハ覚悟も

　なるへき為諸家の用らるを見聞し同しと庖

　丁家の人に承り趣記しぬ此献の時は温冷

　汁物煎物焼物蒸物等五味の片付たる様

　に組合やう出順等肝要なり食物差合方

　も心遣第一なりと云々又此もてなし過て夜食夜永

〔１３オ〕【画像１４】

【１】なと又湯漬なといふて出る也此組合せ様又是

　　　に会席なとて一ツの組合せやうあり此一条の一二

　　　を次にしるす也

【２】◯座替

1. 座付

【４】　　煎物

　　　向　くわゐ

　　　　　花海老

【５】椀盛　吉のかん

　　　　　　養生餅

【６】小皿　花丸

【７】箸

【８】重箱

【９】再進

【１０】◯座替

【１１】座付

【１２】　　煎染

　　　　向　河平

　　　　　　重くわゐ

【１３】椀　□餅

　　　　　　八重なり

【１４】猪

【１５】かん

　　　　　　箸

【１６】食籠

【１７】再進

〔１３ウ〕【画像１５】

【１】吸物　切身

　　　　　　わらひ

　　　　　　花丸

【２】置盃

【３】滴

【４】銚子　台据

【５】肴　中皿

　　　　　　松風きす

【６】肴　中皿

　　　　　　当座すし

　　　　　　　たいきす

　　　　　　　花しやうが

【７】小蓋　硯蓋ともいふ

【８】◯此菓子ハ出さすして座に

　　　　吸物を出す事多し

【９】◯又菓子を再進出さすして

　　　　直に引替に吸物出す

　　　　事もあり

【１０】吸物合　小鯛

　　　　　　　　うとめ

【１１】置盃　略儀には持出て吸物

　　　　　　　膳に引

【１２】滴　出さゝる事も有

【１３】銚子

〔１４オ〕【画像１５】

【１】青梅蒲鉾

　　　二色海老

　　　しのさより

　　　豆露海

　　　ありの実

　　　　　　箸

【２】小角　中皿

　　　　数々台ニ据ハ略也

　　　　銘々盛出す様に

　　　　一方／＼台にすへ出す也

　　　　以下肴出る毎ニ小皿

　　　　中合サ　木皿の類見合

　　　　出る也

【３】吸物　すまし

　　　　　　　結魚

　　　　　　　つくはね

【４】小蓋

　　　　　紅梅小串

　　　　　玉子かまほこ

　　　　　子持くしこ

　　　　　甘露ふき

　　　　　三塩漬うと

　　　　　　　　　はし

【５】中皿　台据

　　　同上箸

【６】刺身

　　霜ふり鯛

　　赤貝せん

　　海素麺

　　　わらび

　　　煎酒

〔１４ウ〕【画像１６】

【１】盃

　　　　盃洗

【２】刺身

　　小川鯛

　　切重いせ鯉

　　凡日鯨のし

　　　　いり酒

【３】茶椀

　　鴨

　　わさひ

　　花ゆ

【４】台の物

　　　　　巻重桜ゑび

【５】吸物　すまし

　　　　　　大蛤

【６】盃

　盃　すまし

【７】茶椀

　花海老

　水仙寺のり

　糸芦ふ

　葛溜

【８】鉢の物

　焼鳥鴨

　久年甫

　　　　つまミ茸

〔１５オ〕【画像１６】

【１】焼鳥

　　　大板かまほこ

　　　水仙かん

　　　二色道明寺

　　　　のり巻

【２】　　　湖鯛

　　　吸物　　山升

【３】鉢の物

　　　　　　水貝

　　　　　　枇杷

【４】　　　田舎みそ

　　　吸物　こち

　　　　　　しそ

【５】　　　湖

　　　吸物　　鯨

　　　　　　　□升

【６】砂鉢　鯛麺

　　　　　　岩茸

　　　　　　せうか

【７】吸物　いなかミそ

　　　　　　　　　ほたて

　　　　　　ゆり白玉

　　　　　　むき蜆

　　　　　　薄からし

【８】平皿　玉子豆ふ

　　　　　　造り初茸

　　　　　　新はしき豆

　　　　　　薄鳥

〔１５ウ〕【画像１７】

【１】砂鉢　鯛麺

　　　　　　ゆり白玉

　　　　　　よめな

　　　　　　　こせう

【２】軽　造花又生花　盛合

　　　　　伊勢海老

　　　　　　舟盛　　　菓子

【３】吸物　作り

　　　　　　　一しほ鯉

　　　　　　　神明草

【４】平皿　こま豆ふ

　　　　　　焼へき魚

　　　　　　くゝ三ツは

　　　　　　わさひ

【５】吸物　あられ

　　　　　　　梅干

【６】小蓋

　　　　　かいわり葉

　　　　　　　一しほ

　　　　　紫蘇巻

　　　　　　わさひ

　　　　　天門冬

　　　　　かす漬子持鮎

　　　　　光煮ふし

【７】以上

〔１６オ〕【画像１７】

【１】丼鉢　三塩漬

　　　　　　せんさより

　　　　　　きくらけ

　　　　　　色紙わさび

【２】吸物　煎ほしい

　　　　　　つく羽

【３】小蓋　谷取三かん　水からこんふ　ひゆかん

　　　　　　からすミ　　ますせんへい

　　　　　　　　　巻之

【４】以上

【５】右之趣に種々品々を其品の五味入交り出やう

　　　見計の組合せやう考へあるへし又此妾座の内ニ

　　　中入なとして蒸物又銘酒なと出事あるへし如左

〔１６ウ〕【画像１８】

【１】蒸物なれは　汁粉餅　蒸出まんちふ

　　　　　　　　　再ひ餅の類色々

【２】　　河茸

　　　向　なら漬

　　　　　結瓜

【３】茶椀

【４】盛替再進

　　　　食籠

【５】猪口さとう

【６】麺なれば　葛めん　たいきりうんとん

　　　　　　　　素めん　蕎麦の類

【７】向　やくミ

　　　　　猪口

【８】麺椀

【９】盛替再進

　　　　　組重籠

　　　　　　手かこ

【１０】汁

　　　　蕎麦なれは猪口二ツ

　　　　壱ツにハおろし汁

〔１７オ〕【画像１８】

【１】又銘酒なと出る時に左のことし

【２】銘酒は　あわ盛　砂糖あわ盛　霰酒

　　　　　　　梅酒　　養さ酒之類

【３】錫□物ふらすこの類にて台にすへ出る

　　　又銘酒類ニも出る也或ハ箱ても出る也

【４】銘酒盃

　　　　　　　　台

　　　透に猪口

【５】銘酒

【６】小蓋　さとう漬　白魚ほいろ　煮山升

　　　　　　搗栗　　　茶こう

　　　ついかさね　唐まんちふ　薄雪

〔１７ウ〕【画像１９】

【１】薄茶

濃茶

【２】　右之様に組合時にとう考色々多かるべし

　　　一右之饗応の後夜永なとして軽き料理を出

　す湯漬なと云左の如し

【３】皿又大猪口

【４】和交　水らかれい

　　　梅かへそ

　　　うとめ

　　　花くり

　　　葉せうか

【５】煮物　□取

　　　　　　　きす

　　　　　　生のり

【６】香物　ミそ漬

　　　　　　当座漬

　　　　　　しそ巻

【７】　　　鯛

　　　吸物　若ねいも

　　　　　　きのめ

【８】小附飯

【９】◯向　山川酒

　　　　　　福月

　　　　　　江海月

　　　　　　みる

　　　　　　梅干

【１０】香物　ミそ漬

　　　　　　　沢あん

【１１】　　松露

　　　　汁　くつし

　　　　　　しんきく

【１２】飯

〔１８オ〕【画像１９】

1. 引向
2. 長皿　おまつ鯛

　　　　平皿　御所麸

　　　　　　　花かつお

　　　　　　　くるミ

【３】肴

　　　　一鳥鴨

　　　　一すれんこん

　　　　　せうか

【４】銚子

【５】湯

【６】□する

【７】二

【８】ふた物　玉子ふわ／＼

　　　　　　　薄鳥

【９】猪口　薄雪

　　　　　　もミふし

【１０】焼物　一しほ

　　　　　　　かれゐ

　　　　　　　　懸下け

【１１】銚子

【１２】吸物　花いか

　　　　　　　こせう

【１３】肴

　　　　　一鯖粧漬

【１４】湯

【１５】□する

〔１８ウ〕【画像２０】

【１】向　□　椎茸

　　　　　栗

　　　　　猪口氷郎

【２】茶椀

　　　葛餅

【３】茶

　　　　煎茶

【４】以上

【５】向　にしめ

　　　　　金糸ゆば

　　　　　はしき豆

　　　　　よりかつお

【６】碗盛

　　　浮麸

　　　しんこ

　　　かけあん

【７】猪口さとう

【８】茶

【９】以上

【１０】右之様に組する事本也又今此夜永と云々会席

　　　　形とも只会席と計も唱へて組合たるあり

　　　　すれハ茶会の時の献なり其茶家流々の習ひ

　　　　あるへしそれハ知りかたし然共当用の事なれば

〔１９オ〕【画像２０】

【１】聊しく□まてに記す

【２】鱠　鯛打身

　　　　　白髪

　　　　　せうか

　　　　　岩たけ

【３】汁　袋かき

　　　　　わらめ

【４】猪口　うに

【５】飯

【６】平　たら

　　　　　かへわらひ

　　　　　松露

【７】焼物　白魚

　　　　　　　同たし

【８】片合新沢あん

【９】飯鉢

【１０】中酒銚子

【１１】向　さより

　　　　　　赤かい

　　　　　　しそたて

　　　　　　白髪うと

　　　　　　せうか

【１２】　　ふき

　　　　汁　せうか

　　　　　　　小口

【１３】平　汲しんちよ

　　　　　　はん

【１４】猪口　うこき

　　　　　　　くるみ

【１５】　　　ミそ漬あいなめ

　　　　重引　穂竹の子

【１６】附合

　　　　　　香物　粕漬

　　　　　　　　　茄子

【１７】飯鉢

【１８】中酒銚子

〔１９ウ〕【画像２１】

【１】吸物　つる

　　　　　　わかめ

【２】取肴　唐納豆

　　　　　　からすミ

【３】湯

【４】菓子　麸餅

　　　　　　焼こんふ

【５】茶

【６】以上

【７】吸物　しゆんさい

　　　　　　めうかのこ

【８】取肴　氷泉寺のり

　　　　　　ゑひ

【９】湯

【１０】菓子　おくらの

　　　　　　　　ふき寄

【１１】右之趣なり然とも茶道の家に習ありて肴拵

　　　　やうもあるへし今代ハ右之献々の順立にて食料

　　　　の肴組は料理人の工夫色々の美味の食品

〔２０オ〕【画像２１】

を盛合出すといふ

以上の大様当用献立の組合如此尤品々多少は

分限に応し定むへし本文之二条の献より

多きミあるましきよし猶乱酒に至りては前後

の差別も自然不揃事もあるなれとも献立を

通の心得に定張置へきなり

七詰五詰の膳に積並る図と献々肴組の一通

を記す大概此一通の趣にて時の品々替り

ある事なり三汁二汁の肴組も同じ組合せ也

然とも二汁一汁の料理には塩梅を美にせんと料

理人の手きわに色々の名付し品あれは献立を

書には末に三汁二汁之当用規式の献々の組合

〔２０ウ〕【画像２２】

【１】の一二やうを記すを以煎物焼物しめ物　おし物

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　とも言

　　　蒸物煮物　汁物敷ミそ　　塩物鮮物等の考を第

　　　　　　　　敷葛の替也

　　　一として献立を調へし又組合食合禁忌の

　　　品々あるへし聊記しぬ猶医家庖丁家にも

　　　尋知るべし

【２】一食合禁忌の大概左のことし

【３】鯉　蕗（フキ）

　　　　　天門冬

【４】黍　胡椒　葱

　　　　　辰砂　スヘリヒユ

【５】　　黍　甘竹　雉鶏

　　　鮒　鹿　砂糖　山鳥

　　　　　にんにくからし

【６】蕎麦　餅

　　　　　　にしめ

【７】猪　西瓜

【８】紫蘇　鯉

【９】砂糖　鯉ふき

　　　　　　竹の子　あわひ

【１０】□蚕（チヨウロキ）　魚類

【１１】大禁

〔２１オ〕【画像２２】

【１】鰌　□老

【２】鱈　ひらめ

1. □　梅干　きんなん

　　　　　鳥甫酢

1. 海老　かや
2. 鶉　万茸類
3. 蒟蒻　すし
4. 朴ノ木　里芋　昆布　梅干

　　　　あらめ

1. 鯖　麺類
2. 雉　くるミ　そは

　　　　　葱茸類

【１０】兎　くるミ　木くらけ

　　　　　　納豆

【１１】□□（アヒロウ）魚　そば

【１２】蟹　柿橘　みかん　蕗

【１３】□魚（ナマズ）　猪鹿

【１４】田にし　胡麻からし

【１５】　　　雉土亀兎へリラン

　　　　鶏卵　　　　　　スモヽ

　　　　　　　にんにく　モチ米

【１６】枇杷　麺類　四月ニ食

　　　　　　　　　　　へからす

【１７】□（ヒユ）　わらび　どがめ

【１８】鶏　にんにく　からし

　　　　　　李　兎

【１９】雀　李

【２０】山鳥　麦

〔２１ウ〕【画像２３】

【１】胡椒　あさのミ　きひ

【２】林檎　砂糖

【３】李　砂糖

【４】鰹　へつての葉

【５】鯨　にんにく

【６】杓杷　とちやら黒大豆

【７】□亀（トカメ）　かも　ひゆ

【８】□□（トコロ）　梅干

【９】麻仁　三葉　芹

【１０】薄蕗　鉄得

　　　　　　　うなき

【１１】瓜　ゑひ　餅

【１２】五月五日に　鯉不食也

【１３】蕎麦　雉子　山鳥

【１４】浪の小貝　甲烏賊

【１５】西瓜　きひ

【１６】□実　緑豆

【１７】一二汁七菜烏賊一汁二三菜迄ハ上輩より中輩下

　　　　　輩迄渡り取扱趣也分帳に応し次第を

〔２２オ〕【画像２３】

　分ツへし

一七詰五詰三汁九菜七菜二汁七菜五菜以下

　人前に据なり並べやう初に図することし又二汁

　以下の図に引落とあるは三の汁なきま菜数多け

　れば三の膳に菜積て三の膳の据ゆる所に据る也

　たとへは二汁七菜なれは指身三の膳の方に引落

　なり一汁五菜なれは平皿猪口又さしミなとは

　二の膳の方に引渡落なり据へ出る膳は二の膳

　に同し又八寸おしきにも据出すを引落と云ふ

一三汁拾壱菜以上は七詰五詰とて格別之儀にて

　取扱事も稀なれは一橋の肴組合膳に積並

　たる図を見知るへき為に記し次て三汁九菜以

〔２２ウ〕【画像２４】

　下の前の献立ニ随へ肴組合四季当用の一二を

　記し又耳の趣をも記して見合へし

〔２３オ〕【画像２４】

【１】七詰五詰の組合并積立之略図

【２】本膳

【３】膾

【図１】

【４】汁

【図２】

【５】香物

【図３】

【６】煮物

【図４】

【７】飯

【図５】

【８】　　鯛作り身

　　　膾　細作り魚

　　　　　くり大根

　　　　　せうか

　　　　　房風

　　　　　金かん

【９】　　鶴

　　　　　小かふ

　　　汁　しい茸

　　　　　皮牛房

　　　　　青な

【１０】杉小角　なら漬瓜

　　香物　ミそ漬大根

　　　　　もり口漬

　　　　　花塩山升

【１１】杉曲物　　焼魚

　　　　　　煮物　花ゑひ

　　　　　　　　　くしこ

　　　　　　　　　敷葛

【１２】飯

〔２３ウ〕【画像２５】

【１】右膳の組合如此香物煮物ハ杉の赤ミ又檜ニて小角

　　　又亀甲を作り曲物も蓋台を付る也膳椀具の図と

　　　見合すべし肴組合四季の物又時の組合方色々有へし

【２】二膳

【図１】

【３】杉箱

【図２】

【４】小桶

【図３】

【５】汁

【図４】

【６】中皿

【７】　　　むしミたる

　　　　　　氷玉子

　　　杉箱　竹の子

　　　　　　岩茸

　　　　　　わらひ

　　　　　　敷ミそ

【８】小桶

　　　　　梅かゝ

【９】二ノ汁　背切

　　　　　　　鯛ゆ

【１０】　　　子籠鮭

　　　　　　　しめ貝

　　　　中皿　巻からすミ

　　　　　　　より鰹

　　　　　　　山川酒

【１１】或ハ切焼鱒

　　　　又当座鮨

　　　　きす巻漬

　　　　　　　　たて

〔２４オ〕【画像２５】

【１】二膳之組合如此杉箱ハ平皿の替小桶猪口の替と心得べし

　　　杉曲物小角と同じ拵たるへし杉曲物は本膳の坪皿之

　　　替り小角ハ手塩皿又腰高の替り也と心得へし三膳すあま

　　　形も指身皿の替也地紙形もあり杉箱小桶同じ拵なり

【２】三膳

【絵１】

【３】指身

【絵２】

【４】三ノ汁

【絵３】

【５】猪口

【絵４】

【６】中小皿

【７】　　　　　熊笹

　　　杉須浜形　南天

　　　　　指身　子付鯉

　　　　　　　　かきひらめ

　　　　　　　　海月

　　　　　　　　わさび

【８】猪口　いり酒

【９】三之汁　小菜

【１０】　　　　当座鮨

　　　　中小皿　さより

　　　　　　　　　　たて

　　　　　或ハ塩焼魚

【１１】又茶椀

　　　　　くし子

　　　　　もやし豆

　　　　　葛引

〔２４ウ〕【画像２６】

1. 与ツ目　向詰とは三汁九菜

一ツ焼　　　　　以下也

　　小鯛

【絵１】

1. 五ツ目献立にて見合へし土器焼也

　　　中かさ盛

　　　　　　薄身鯛

煎物　しんちよ

　　　まつ茸

　　　平皿中皿茶碗土器焼杉曲

の類なり

二ノ膳三膳向五ツ六ツ七ツ目ニ

【絵２】

〔２５オ〕【画像２６】

【絵１】

【１】須浜形　色花時により花色々有

　　　　　　　べし三汁九菜以下には

　　　　　　　台引といふ也

【２】盛合

　　大坂かまほこ

　　ミそ漬あいなめ

　　しを焼鱸

【絵２】

1. 五ツ目迄なれは此之次に飯鉢出る

なり

1. 六ツ目

　　　鶉

茶椀　葉せり

　　　杉菜ゆ

七ツ目なれは茶椀三膳の向ニ

出して六ツ目平皿なとふるへし

献立にて見合すへし

〔２５ウ〕【画像２７】

【絵１】

【１】七ツ目　献立ニて見合へし煎物

【２】平皿

　　　　　たいふわ／＼

　　　　　糸ミるくひ

　　　　　へき松露

　　　　　　木ノめ

【３】又

　　　　包はんへん

　　　　くらま牛房

　　　　むきいも

　　　　まつ茸

　　　　三ツ葉

　　　　薄葛

【絵２】

【４】金糸ゆは

　　　さじま豆

　　　花かつを

【５】杉桶　杉曲とも

　　　　　　　是ハ本膳の杉曲物のことく台なし

　　　　　　　ひくき足を付るもあり

【６】敷ミそハ煮染煮ひたしの類

【絵】

【７】丹後ふり

　はり

　　せうか

【８】鮭

　　　　きす

　　　　　せうか

【９】土器焼　土器に魚を入れ蒸しやきにし

　　　　　　　たるを其侭輪にすへ蓋を

　　　　　　　木ニて削掛のさんを付る也

〔２６オ〕【画像２７】

【絵１】

【１】飯鉢　三宝ニも又鉢台へも

　　　　　　据るなり

【絵２】

【２】飯鉢の蓋引台也

【絵３】

【３】再進の汁替椀に盛に

据る也

〔２６ウ〕【画像２８】

【絵１】

1. 島台

　盃土器

【絵２】

1. 押台

　肴二種

　からすミ

　こんきり

〔２７オ〕【画像２８】

【絵１】

【１】長柄

【絵２】

【２】提子

〔２７ウ〕【画像２９】

【絵１】

【１】置盃　温酒出ル前ニ出

【絵２】

【２】平銚子又塗銚子

　　　　台々据出る也

〔２８オ〕【画像２９】

【絵１】

【１】吸物

　　　中酒之料也

　　　　花いか

　　　　青□□

　　　　梅干

【絵２】

【２】肴

　三献之料也

　にしめ麸

　平ふし

　中皿

　　又中合サ

【絵３】

1. 肴

中酒二献

の料也

しほさし

　　ゑひ

小角据

又中皿

【４】此肴色々あるへし

〔２８ウ〕【画像３０】

【絵１】

1. 湯　湯次

　三宝に居

【絵２】

【２】水　水差共

　　　　　同断

〔２９オ〕【画像３０】

【絵１】

1. 茶菓子　　　養生餅

　　杉縁高　水玉かん

　　　　　　白水くり

　　　　　　何茸

　　　　　　墨こし楊枝

1. 此菓子は

　たま水かんきらひ八重なりかん揚枝

　山升餅うつら焼養生餅その餅

　の類なり二種又一種も盛なり

1. 濃茶

【絵３】

1. 蓋ふくさ台に居

台天目と言

〔２９ウ〕【画像３１】

【絵１】

1. 後菓子

　杉縁高

　　あるへい糖

　　万代ひす

　　かすていら

　　やうかん

　　　　　せんへい

　　　　　まんちふ

　　　　　つや　杉よろし

　　　此菓子色々盛合あるへし

【２】

【絵】

【３】蓋台（フタダイ）ぬり又台なきも

又ふくさ居て台なきも

あるへし

〔３０オ〕【画像３１】

　　以上ハ三汁拾壱菜以上の趣七ツ詰五ツ詰といふて是ハ

　　格別之料理ニて殊成饗応といふ

　　御当家にも公家宮方摂家大臣御下向の

　　時之御馳走とても五ツ詰とて金銀の御料理とか

　　申よし也されは其趣の一通を覚悟の為に師伝と

　　今金銀の御料理之趣合輪に同又見聞得る

　　所を記すなり

一、三汁九菜三汁七菜二汁五菜とても食料

　　同し事常に分限に応し組合する時は

　　椀具の内皿類の内に曲物杉箱又小桶地紙なとゝ

　　たるハ分限に応し殊成饗応なり次献立

　　肴組を記す也

〔３０ウ〕【画像３２】

【１】三汁九菜以下肴組合之一橋

【２】　　鯛薄作り

　　　　　さより細作り

　　　鱠　きせ栗

　　　　　せうか

　　　　　　防風

　　　　　　きんかん

【３】　　鯛かさね作り

　　　　　赤貝せん

　　　同　しらか大根

　　　　　くりせうか

　　　　　　閏月

【４】　　朝日ひらめ

　　　　　ミる食せん

　　　　　しらかくり

　　　同　山茸

　　　　　はりせうか

　　　　　しそ

　　　　　　きんかん

【５】　　洗鱸合盛

　　　　　あゆ細作り

　　　同　はす白髪

　　　　　岩たり

　　　　　くりせうか

　　　　　　きんかん

【６】　　鯛細作り

　　　　　□□代

　　　同　白髪瓜

　　　　　くり

　　　　　　はなせうか

　　　　　　きんかん

【７】　　作り身ほら

　　　　　田作り極せん

　　　同　さゝかき大根

　　　　　くりせうか

　　　　　　閏月

【８】右之ときは祝の時に用ゆ此外取合やう色々庖丁

　　　家の手際次第又時々の魚類海藻山の物

　　　岡の物等之取合あり四季とも膾具必ず取

〔３１オ〕【画像３２】

【１】合品は栗生姜なりけんハきんかん塩漬のほうつき

　　　葉防風又時之花紅葉したるなと用ゆ七詰五詰

　　　といへとも同じ

　　　鱠には古への名ある鱠は鮎のいかた鱠山吹膾

　　　ひてり鱠雪の鱠青鱠生姜膾卯の花鱠を

　　　川鱠鮒の色とり膾皮引鱠ませあい等之類也

　　　伝書に見ゆ是等もふりより用る事あるべし

【２】煮物

　　　　　焼鮎

　　　　　花ゑひ

【３】杉曲物　くしこ

　　　　　　　岩茸

　　　　　　　梅干

　　　　　　　敷葛

【４】　　火取鯛らき

　　　同　稼わらひ

　　　　　大和いも

【５】　　　鯛作身

　　　坪皿　ゆたけ

　　　　　　くわい

【６】　　岩松なめ

　　　同　麸せん

　　　　　笠松茸

〔３１ウ〕【画像３３】

【１】右七詰五詰三汁九菜等杉曲物之組合なり此外

　　　色々時之色々品々替あるへし又煮物坪皿に

　　　盛付は

【２】坪皿　あわひ

　　　　　　わたいり

【３】　　こかも

　　　同　松茸

　　　　　麸せん

　　　　　　せり

【４】　　こく汁

　　　同　巻鯛

　　　　　きんなん

　　　　　木くらけ

【５】　　谷取きす

　　　同　丸形冬瓜

　　　　　重きくらけ

【６】右の類汁ある様に仕立也敷ミそにもすれとも坪は

　　　汁あるかよし此外色々あるへし又平皿も煮物

　　　なれとも坪皿のある時は平皿とも杉箱とも申

　　　なり平皿は敷ミそにもする也坪と平と汁の替る

　　　やうに組合へし坪葛溜の類なれは平は敷ミそ

　　　坪濃汁なれは平はすまし汁なりされ共

〔３２オ〕【画像３３】

【１】こく汁に平敷ミそと云事主の好なれば苦し

　　　からす

【２】　　鶴

　　　　　小かふ

　　一汁　抜たけ

　　　　　皮牛房

　　　　　焼豆腐

【３】　　つミ入

　　　　　小茄子

　　　同　生□茸

　　　　　新牛房

　　　　　めうと

【４】　　巻鯛

　　　同　若大根

　　　　　しめしたけ

　　　　　貝わり

　　　　　　　な

【５】　　ひとり魚

　　　　　若大根

　　　同　椎茸

　　　　　作りいも

　　　　　皮牛房

　　　　　焼豆腐

【６】右七詰五詰三汁二汁等或立候時には右の具

　　　を集めて用ゆ集汁といふ一汁にても召輩にても

　　　婚礼の祝のときは分限に応し集汁を用

　　　るなり式ならすとも大体は左のことくある

　　　へし

〔３２ウ〕【画像３４】

【１】　　つミ入

　　　汁　小かふ

　　　　　椎茸

【２】　　小つミ入

　　　同　葉付大根

　　　　　めうと

【３】　　糸つミ入

　　　同　小口冬瓜

　　　　　椎茸

【４】　　　　なら漬瓜

　　　　　　　ミそ漬大根

　　　　　　　なた豆

　　　一香物　ミそ漬しそ

　　　　　　　糀漬なす

　　　　　　　　塩山枡

【５】　　もり口

　　　　　なら漬

　　　同　ミそ漬

　　　　　さんしやう

　　　　　　花しそ

【６】　　花丸

　　　同　ミそ漬かふ

　　　　　大こん漬（ツケ）

　　　　　塩山枡

【７】右亀甲又小角にも盛又小皿に盛も同し或には

　　　なら漬ミそ漬糀漬たんわんなとニて当座漬

　　　を用ひす五種三種外にさんせう塩盛合せ

　　　べし

〔３３オ〕【画像３４】

【１】　以上膳の部なり

　　　一杉箱杉曲物は平皿の具なり坪の条に記す

　　　　ことく煮物なり是ハ必すしきミそ也平皿にて

　　　　も汁に限らす敷味噌か本なるよし坪の煮物

　　　　と同し

【２】　　　杉曲物も

　　　杉箱　する也

　　　　当座

　　　　　塩あわひ

　　　　　蓬半弁

　　　　　竹の子

　　　　　わらび

　　　　　　敷ミそ

【３】同

　　　　むしはたる

　　　　にしき玉子

　　　　重たけの子

　　　　くわゐ

　　　　かきせんふい

　　　　　　敷ミそ

【４】同

　　　　和らか煮

　　　　　くし子

　　　　結ふき

　　　　谷取なる

　　　　　　　芋

　　　　　敷ミそ

【５】同

　　　　角そん弁

　　　　くし子

　　　　かく切椎茸

　　　　八重なり

　　　　　もやし

　　　　　敷ミそ

〔３３ウ〕【画像３５】

【１】杉箱にも平皿にも用取合色々あるへし又汁

　　　俗にすまし汁ハ　ある時も組方同し事なれ共一二を記す

　　　露といふ

　　　左の如し

【２】　　　小串鯛

　　　　　　重半弁

　　　平皿　長いも

　　　　　　千代麸

　　　　　　ミつ葉

【３】　　鯛切身

　　　　　子持くし子

　　　同　さわらひ

　　　　　三木いも

　　　　　生椎茸

【４】　　きり身魚

　　　　　車ゑび

　　　同　かゝ切椎茸

　　　　　千代詰ふ

　　　　　ちゝミ葉

　　　　　　花ゆ

【５】　右之外色々時之考あるべし

　　　一子桶猪口の品は何ニても同しなれとも小桶は梅

　　　　かゝ又のしも之の類也猪口には左のことし一色

　　　　二三種も盛合也実ハ一種のよし

〔３４オ〕【画像３５】

【１】猪口

　　　　　梅かつを

【２】同

　　　　いか短尺

　　　　よめ菜

　　　　いり酒　せうゆ

【３】同

　　　　巻きす

　　　　木くらけ

　　　　貝わりな

　　　　　いり酒

【４】同

　　　　いり

　　　　木のめ合

【５】此外色々なり一種二種魚類交にもあり

【６】一中皿物二ノ膳三ノ膳又七ツ詰なとは六ツ目七ツ目に

　　　　も用る也

【７】中皿物

　　　　　当座鮨

　　　　　さより

　　　　　たい

　　　　　　たて

【８】同

　　　　鱒焼

　　　　青□

【９】同

　　　　酒浸

　　　　さけ塩引

　　　　しらか貝

　　　　からすミ

　　　　よりかつほ

　　　　山川酒

〔３４ウ〕【画像３６】

【１】一中合サ　是も中皿物に同し

【２】中合サ物

　　　　薄身鯛

　　　　しんちよたい

　　　　しい茸

【３】同

　　　　玉子しんちよ

　　　　和らか煮貝

　　　　結ふき

【４】右両様とも色々たるへし見合取合べし

【５】一二の汁是も何の料理にも同じすまし汁なり

【６】二ノ汁　□切鯛

　　　　　　　青山升

【７】　　松かさ鱸

　　　同　青こんふ

　　　　　さんしやう

【８】　　作鱈

　　　同　青こんふ

　　　　　木ノめ

【９】右之類時の□魚を同へし

　　　以上二ノ膳の部也

〔３５オ〕【画像３６】

【１】指身ハ洲浜形地形紙形に盛ハ七詰五詰又三汁

　　　二汁にも分限に応し急渡したる規式格別之

　　　客のもてなしには心用ゆ常には刺身皿とて長皿

　　　角皿花形皿撫角皿地紙形等に刺身を盛なり

　　　三の膳なく二汁の時先ハ左之方に据るなり又二ノ

　　　膳に組合載る事もあり

【２】刺身　改しき

　　　　　　熊さゝ

　　　　　　南天

　　　鯉子付

　　　金糸玉子

　　　海月

　　　むまはひ

　　　わさび

　　　改しき

【３】さし身　改しき

　　　　しもふりたい

　　　　赤貝せん

　　　　よせこん

　　　　海そうめん

　　　　むまはい

　　　　　　わさひ

　　　　何も

　　　　　　猪口

　　　　　　　いり酒

【４】さし身　改敷

　　　　いせ鯛作り身

　　　　しもふり白魚

　　　　白くらげ

　　　　むき九年ほ

　　　　　　　　わさひ

〔３５ウ〕【画像３７】

【１】　右之趣大方此の如し此外鱸□ひらめなとの仕立

　　　　かた等色々あるへし

　　　一茶碗　ふた物とも　是も三ノ膳に限べからす二ノ膳に六ツ目

　　　　　　　いふ也

　　　　七ツ目なとにも用ゆるなり又一汁なとに菜数の別にする

　　　　もあるへし同し組合なり

【２】　　　うくら

　　　茶碗　葉せり

　　　　　　花ゆ

【３】　　きす

　　　同　松露

　　　　　巻ゆは

　　　　　せうか

【４】　　青さき

　　　同　せんすいき

　　　　　めうと

【５】同　はん

　　　　　いんけん

　　　　　　花ゆ

【６】　　鴨

　　　同　作芋

　　　　　水豆ふ

【７】　　むし玉子　　ミの松茸

　　　同　かも作身　　作りミつは

　　　　　小口くわゐ　通しきんなん

【８】　　　玉子ふわ／＼

　　　又同　葛溜

　　　　　　　わさひ

【９】　　たいふわ／＼

　　　同　かけ葛あん

　　　　　　　　　けゆ

【１０】　　玉子蒸し

　　　　同　貝色々入

　　　　　　　　ゆ

【１１】右之類色々

〔３６オ〕【画像３７】

【１】一平皿　中平皿の事也　是も五ツ目六ツ目七ツ目用又三汁の

　　　　　　　大平皿もあり

　　　　時も二汁の時も菜数之外ニ別に引事あり

【２】　　鯛ふわ／＼

　　　平　糸みる食

　　　　　やきせうか

　　　　　葉山椒

【３】　　重むしわた日

　　　同　きんこ

　　　　　作り葉せり

　　　　　　葉わさひ

【４】　　火取白魚

　　　同　ゑひしんちよ

　　　　　重切くわへ

　　　　　八重なりも中ゆ

【５】右之類色々

【６】杉桶是ハ杉曲物の大きく拵ゆる也献々七詰の所に

　　　記す是も平皿に同じ

【７】　　　きん

　　　　　　糸ゆは

　　　　　　はしき豆

　　　杉桶　ひとりきす

　　　　　　　敷ミそ

　　　　　　　又薄鳥

【８】　　むしたい

　　　同　ひとりかれい

　　　　　重くわゐ

　　　　　煮ひたし

【９】　　のし魚

　　　同　長ひしき

　　　　　へきかつを

　　　　　煮ひたし

【１０】右之類色々

〔３６ウ〕【画像３８】

【１】一土器焼是ハでん同じ土器にて蒸したるも焼たるも

　　　　あり是も中平皿杉曲等に同じ様に用ゆ

【２】土器焼　丹後ふり

　　　　　　　はりせうか

【３】　　蒸し

　　　同　　鮭

　　　　　ゆり

　　　　　　初茸

【４】　　塩蒸焼

　　　同　大きす

　　　　　かすこ鯛

　　　　　花せうか

【５】　　玉子焼

　　　同　しら魚

　　　　　木くらけ

　　　　　花せうか

【６】此外色々俗にほうろくむしと云なり

　　　以上二ノ膳の条々記すことく中皿中合サ茶椀中平皿

　　　杉桶杉曲土器焼の類ハ二三の膳又六ツ目七ツ目又別ニ

　　　出す事なともあるへし見合取合へし

　　一三の汁是ハ喰さる事になりて至りて味の廉相なる

　　　ものなり

【７】三ノ汁　薄赤ミそ

　　　　　　　　かけ菜

【８】同　同

　　　　　小菜

【９】同　同

　　　　　若布

〔３７オ〕【画像３８】

以上三の膳之部なり

一向詰ハ焼物なり七ツ詰五ツ詰にては与ツ目と言也鯛の

　焼物なり小鯛にて目の下六七寸位の焼物なり

　　向詰　鯛かけ塩　向詰小鯛

　右之趣式常共に三汁以上ハ中ニ不及二汁にても鯛

　なるへし略儀には余の魚を用るなり

　一向に常にハ鰈ほらふつ□こほう／＼又は

　ひらきたる魚も用ゆは下輩の事なるへし

一台引七詰五詰には洲浜形に盛合にて出るなり

　其品ハおなしニて合は時の考あるへし

　大坂かまほこ　鴨焼鳥　焼魚青丁

〔３７ウ〕【画像３９】

【１】小坂かまぼこ　切身溜焼　小さらい貝盛

　　　海老青串　　　しきは盛　あわひ貝盛

　　　塩へき□　　　焼ゆり　　焼山のいも

【２】右之類なり三種五種は洲浜形に盛合之時の

　　　事なり三汁以下の台引と云時は二種か一種也

　　　以上膳部の取合肴組のあらましや

【３】一吸物は中酒に出る料也

【４】　　　すまし

　　　吸物　のしいか

　　　　　　青みる

　　　　　　梅干

【５】同　角しんちよ

　　　　　かつら防風

【６】同　鹿の子しんちよ

　　　　　ひき浜のり

【７】々　結きす

　　　　　しゆんさい

【８】々　たいらき

　　　　　ミる牛房

【９】々　花いか

　　　　　ひれ

〔３８オ〕【画像３９】

【１】一肴中酒之肴也　二種なり二汁以下は一種も

　　　出すなり

【２】中皿　酢貝

　　　　　　せうか

【３】同　蒲焼細魚

【４】々　塩さしゑひ

【５】々　青衣

　　　　　うと

【６】々　きやらふき

【７】々　酒煮蕨

　　　　　手ふし

【８】右之趣式也　又一汁五菜以下にハ如左取合もあり

【９】吸物　結魚

　　　　　　へきゆ

【１０】　　　湖

　　　　同　　　背切魚

　　　　　　　　ミか房

【１１】　　薄味噌

　　　　同　　　小魚

　　　　　　小鯛

　　　　　　　　うとめ

【１２】肴

【１３】　　　　煮染麸

　　　　　中皿　角くわへ　小串魚

　　　　　　　　かまほこ　焼ゑひ

　　　　　　　　三塩漬

　　　　同　　　□作身

　　　　　　　　ミしまのり

　　　　　　　　　せうか

【１４】同

【１５】　　　葛溜

　　　　坪皿　花海老

　　　　　　　つまミいも

　　　　　　　ちゝミ三ツ葉

　　　　　　　　わさひ

　　　　々　　酢貝

　　　　　　　　せうか

〔３７ウ〕【画像４０】

【１】肴

【２】中皿　切身焼魚

　　　　　　葉せうか

【３】猪口　からし酢

　　　　　　　細作り魚

　　　　　　　木くらけせん

　　　　　　　めうかせん

【４】々

【５】　　　ひとり白魚

　　　茶碗　かくうと

　　　　　　玉子ふわ／＼

　　　　　　　わさび

【６】　皿　さし身

　　　　　　　鯛作り身

　　　　　　　はすせん

　　　　　　　しそいり酒

【７】　右之品やうの取合を今多し尤膳部の出すして

　　　　酒吸物なと又酒を賜るなと立時にも此趣なり

　　　　尤右やうの時は肴も盛方多し沢山に盛なり

　　　　吸物もふくさ物ニて鯉の濃汁あんからなとの類也

　　　　とも出すへし時の考有へし

　　　一湯ハ湯とりニ入る

【８】祝か湯　たも湯　白湯

〔３９オ〕【画像４０】

　右いつれもめしの湯なり婚礼には白水之湯と認る

　事也初徒にも同じ余の祝儀ニハ湯と計認る也

一水ハこし水を水指に入るなり茶菓子縁高に盛也

　　玉水かん　　きうひ　　　山椒餅　うつら焼

　　八重成かん　小まんちふ　□吉　　□餅

　　養生餅　　　朝日餅　　　その梅

　右の類一色二色を前に盛り敷さとうなとも

　するなり向に左の品を盛なり

　水栗　巴くりなど　　くはゐ　巴くわゐ　　ありのミくるみ

　　　　言なり　　　　　　　　杯いふ也

　煮しめ

　　川たけ　干ひやう　結ひじき

　右之類を二品もり合ゆうしハ黒もし二本を

〔３９ウ〕【画像４１】

　据図のことし又ゆうしに萩も用ゆ

一後菓子七詰五詰ハ勿論三汁二汁にも組菓子

　と言て式立たる時は縁高に盛合なり常小鉢は

　菓子鉢湯の鉢陶物の鉢塗物大なる菓子盛

　なとに九種七種五種盛合す事なり

　　大あるへい　伊達曲　　かすていり

　　わらひ糖　　せんへい　落かん

　　吹寄　　　　松風　　　万代結ひ

　　菊かん　　　ミとり　　若竹

　　花いかた

　こし高

　　まんちふ　　羊羹　　　おくらの

〔４０オ〕【画像４１】

【１】柿ゑた柿　搗栗　かや

　　　掉子　　　橙柑　くるみ

　　　こんふ

【２】　右の類なり此外色々あるへし

　　　　一汁なとには一通り菓子出る時は茶菓子の品と

　　　　此菓子と交て盛合する事もあり

　　　　一向略儀にて餅菓子蒸菓子を盛合する事

　　　　もあり其時の心得なり

　　　一濃茶は極昔極抄の類薄茶は初むかし

　　　　ほとの銘ある茶を出すなり

　　　　以上の趣ハ献立の肴組の荒増なれとも此心を

　　　　以取合せへし

〔３９ウ〕【画像４２】

一桜貝椀貝の事も見知りたる品なれとも此一部

　内衣次に記す

一三宝ハ高位の方に用る品也其用ゆるに高下の

　ある事は伝書ニて弁へし尤食事膳部には

　薄盤なり

一客に出々用ゆるは熨斗三方盃三方なと又三

　方を用ゆ其時ハ薄盤なり是等の事伝書

　にて心得へし

一薄盤　三方に異なる事なし三方ハ縁二寸以上の物也

　　　　其縁の薄きをいふ

　　本膳鏡一尺三寸縁一寸五分　又壱寸の　高サ九寸三分

　　　　　　　　　　　　　　　位有

　　二三ノ膳ハ段々入子になる寸法也一二三と大中小也

　　縁と高サハ同じ

〔４１オ〕【画像４２】

　向詰盃の台吸物肴の膳になるは三に同し寸

　法なり又通膳に同じ鏡一尺立に高サ八寸位

　なり

　右ハ尊貴高之御方に用らるゝ料なり

一木具　足打とも足付ともいふ

　本膳二三其外とも寸法薄盤に同し足の

　高サハ伝書には五寸とあれとも今ハ八寸九寸なり

　其余通◯膳ハ鏡八寸あるを八寸と計唱なり

　然るを下俗に八寸ならぬとも大小共八寸と通称せり

　或ハ大八寸小八寸なと言也

　右上輩より中輩以下今おし渡り用る也本儀

　あらさる事は別に記す

〔４１ウ〕【画像４３】

一掛盤

　本膳二三木具の寸法に同し足の高さハ六七寸位

　なり二三ハ五六分ツヾ低てする也向詰以下通膳迄

　薄盤の如し鏡九寸足高サ六七寸位なり又九寸

　位の木具をも用ゆ何も黒塗蒔絵□□なり

　又紋をも付るなり

一猫足

　　次第同掛盤に同じ

　右両様貴尊の御方奥向にも取扱男女共同じ

一宗和　俗ニハ吸物せんとも言て通用する也

　是ハ黒塗　朱染酒際　　猫足のことし高サ五寸か四寸

　　　　　　なともあり

　二三分位なり本膳一尺二寸計にして二三と足の方へ

〔４２オ〕【画像４３】

　三ハ入子也　多本二ト二ツ入子也　向詰ハ其外足打之八寸計

　　　　　　　三入子ハ多し

　に高サ五六寸計の品を用又通盃盆とてなしきに

　据る事も有人によるへし

　右者中輩同士下輩同士の盤也上輩貴人の

　御前に下方召して賜ハる又御前ならね共館に

　召して賜ハる食事に用る膳部之様に通用

　せり

一蝶足

　是も猫足に同じ品にて奥向に多く用るなり

一小四方　八寸四方足四寸

　足ハ通膳之本義也伝には大内にハ小四方といふ

　武家には八寸といふ由也通膳にて今前に記す如く

〔４２ウ〕【画像４４】

【１】貴方への通膳ハ通盆なと言おしきともへきとも

　　　言也寸法ハ八寸四方に縁五分位なり

【２】一椀　本椀五組七組

　　　　　　替汁椀

【３】二ノ椀　替椀廿二あり吸物ことし

　　　　　　　二ツ大小あるもあり

【４】三ノ椀

【５】二ノ椀ノことし腰高二ツ◯木猪口二大小◯坪皿二ツ◯平皿大中小

　　　◯中合サ二ツ◯吸物椀二ツ◯盃大小◯菓子盆◯縁高

　　　膾皿◯指身皿◯中皿◯大皿◯焼物皿◯小皿

　　　猪大小◯蓋茶碗◯濃茶椀◯蓋台◯ふき

　　　薄茶椀同上

　　　木地曲物◯杉箱◯小桶◯杉桶◯地紙形◯小角

　　　飯鉢台　杓子　銚子◯湯次◯水指　各台　縁大小

〔４３オ〕【画像４４】

【１】菓子鉢◯錫鉢大小◯陶物大小

　　　箸白はし　黒もし楊枝萩楊枝杉やうし

　　　土器三斗　大重　でん　同し　蓋輪　耳

　　　長柄　加　島台

　　　以上椀具の趣也貴尊の御方之料なり此外平の

　　　具に至りては品様にあり

【２】杉曲物

【絵１】

【絵２】

【絵３】

【３】足此の如し

【４】さし渡三寸五八寸四寸位也

　　深二寸五六分か二寸位なるへし

【５】杉箱なく平の具を

　　　此曲物へも盛也

〔４３ウ〕【画像４５】

【１】杉箱

【２】長五寸或四寸内三寸或二寸三分

　　深三寸或二寸五分

　　台あるもなきもあり

【絵１】

【絵２】

【３】小桶さし渡二寸五分高サ二寸五分　台あるも

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　なきもあり

【絵３】

【絵４】

〔４４オ〕【画像４５】

【１】地紙形

【２】ふ前　三分

　　　足　一寸三分

　　　前挌ふ

　　　　　　よく

【絵１】

【絵２】

【３】洲浜形

【４】長五寸六分

【５】横三寸五分

　　　足一寸三分

【６】地紙形ハ杉とあれとも檜也地紙ハ薄く長六寸

　　　前格ふニ杉の厚サ一分位にして地紙の折目の

　　　ことく鋸めをへし畳にて置指身をもる時ひ

　　　ろぐるなり

〔４４ウ〕【画像４６】

【１】亀甲

【２】香物台

【３】さし渡三寸七八分

　　　　　　三寸位

　　　　　　高二寸位

【絵１】

【４】小角

【５】さし渡三寸位

　　　　　高二寸位

【絵２】

【６】杉桶　杉曲ともいふ

【７】蓋つまミ

　　　　　削かけ

　　　　　　　さん

【絵３】

【８】さし渡五寸或は

　　　　　五寸八分

　　深サ　二寸八九分

　　　　　或ハ三寸位

　　足高　壱寸五分計

〔４５オ〕【画像４６】

以上七詰五詰三汁九菜以下献立肴組合等の

料理方之趣師伝語り受る所なり尤も

庖丁家之預る事にして委敷て知るに及ば

ずとも献立を認に尋らるゝニ答る時又陪膳

の時又指喰やう陪膳等稽古に幼童に語

る時に誤り語る事もあらば時に鳴て恐れある

へし右に師伝の趣当用見聞等集めて一冊

とす尤も他に見すべきにあらすされば九十／＼敷

事も又足らさる事もあるへし全子孫の

私記すなり

〔４５ウ〕【画像４７】

【１】一七詰より一汁ことに精進之献立組合あり其

　　　　品に魚きの入さると膾といわすじて私交と云又煎酒と

　　　　言なとの違ひなり

【２】七詰五詰なれバ

【３】本膳

【４】煮酒物

　　　　　　かきいも

　　　　　　いわ竹

　　　　　　かいわりな

　　　　　　なふせうか

【５】汁

　　　　小かふ

　　　　皮牛房

　　　　抜たけ

　　　　なすひ

【６】小角

　　　　　香物

【７】杉曲物

　　　　酒麸　ひらふ

　　　　　　　まつたけ

【８】めし

【９】三汁七菜なれは

【１０】本膳

【１１】和交　かき酢交

　　　　　　しらか大根

　　　　　　あげふせん

　　　　　　小川水せん

　　　　　　せうかくり

【１２】汁

　　　　　いもつミ入

　　　　　小口冬瓜

　　　　　皮牛房

　　　　　焼豆ふ

【１３】防風　煮物

【１４】煮物

　　　　　　　むしなすび

　　　　　　　つふし茸

　　　　　　　くるミみそ

【１５】飯

〔４６オ〕【画像４７】

【１】二ノ膳

【２】　　　きんわん

　　　杉箱　くわゐ

　　　　　　詰かんひやう

　　　　　　木くらけ

【３】小桶ひし不汁　色いも

　　　　　　　　　　青こんふ

【４】浸物　青きく

　　　　　　むきくるミ

【５】三ノ膳

【６】さし身　花ふかす

　　　　　　　水ミる

　　　　　　　寄てん

　　　　　　　こんにやく

【７】小猪口

　　　　　酢砂糖

【８】汁　小菜

【９】小皿　巻ゆは

　　　　　　から竹

【１０】二ノ膳

【１１】平皿　色物は

　　　　　　　ちりめんふ

　　　　　　　糸いんけん

　　　　　　　火取長いも

　　　　　　　花形ゆ

【１２】汁　焼こんふ

　　　　　　松露豆ふ

【１３】猪口　ゆり

　　　　　　　梅あへ

【１４】三ノ膳

【１５】　　　　水仙巻葛

　　　　さし身　寄てん

　　　　　　　　そろへせいき

　　　　　　　　ほうふう

【１６】小猪口

　　　　　　柿す

【１７】汁　小菜

【１８】　　　けし豆ふ

　　　　茶椀　せん松茸

　　　　　　　青けし葛

〔４６ウ〕【画像４８】

【１】与ツ目

【２】　　　　大巻麸

　　　　　　　大しいたけ

　　　大炙物　さしうめ

　　　　　　　梅干

　　　　　　　青さゝけ

【３】五ツ目

【４】　　　薄葛

　　　炙物　　露ひ豆ふ

　　　　　　　わさひ

【５】洲浜形　糸花

　　　　　　こんふ巻

　　　　　　やきのり

　　　　　　ゆへし

　　　　　　塩やきいも

【６】向

【７】　　　大め巻長いも

　　　大皿　くら白し茸

　　　　　　むすひ麸

【８】台引

【９】当座ゆへし

【１０】寄柿

【１１】飯鉢

　　　　　　蓋台

【１２】汁再進

【１３】置盃

【１４】平銚子

〔４７オ〕【画像４８】

【１】飯鉢

　　　　　　蓋台

【２】汁再進

【３】島台

【４】押　からめ

【５】銚子

　　　提子

【６】置盃

【７】平銚子　台据

【８】吸物　水仙寺のり

　　　　　　やきいも

【９】　　くつミそ

　　　肴　にしめ

　　　　　せんへい

【１０】吸物　白玉やう

　　　　　　　焼のり

【１１】肴

　　　　　干

　　　　　ゆす味噌

　　　　　するめ麸

　　　　　　　けし

【１２】湯

　　　　　水

【１３】茶菓子

　　　　　茶

　　　　後菓子

　　　　　茶

〔４７ウ〕【画像４９】

【１】湯

　　　　水

【２】茶菓子　縁高

　　　　　　　　　同前茶

　　　　濃茶

　　　後菓子

　　　　薄茶　　　同前茶

【３】以上

【４】以上

【５】上輩の菓子の条前文之

　　　菓子の組合せに替る事

　　　　　　　　　　　なし

【６】以上精進の献立の一橋なり此趣を以て

　　　何汁にも組合する也

〔４８オ〕【画像４９】