



拝啓益々ご清康奉慶賀候御当
 俱楽部の儀も高配、依漸々
 整理の緒付きに於今般熟練
 なる料理人を置き何時々々々
 以食事一出来に様維平備
 致置於又多年経強有給仕人
 を到り度之れ食事場至場
 貴の世話も致し事々可計
 其旨何卒一其旨合々其旨
 且之度又以友人の精々以謙引
 致しに様企望仕仕 敬具

明治三十二年一月三日

日本俱樂部名譽書記

迄々料理の種類も大体別紙に申
 有之尚以話又々依々々々如中
 様々取計一可申古々々々々

伯爵大隈重信殿



御料理

一朝食 三拾五莪 二品

一昼食 七拾莪 六品

一晚食 壹圓 七品

(此外は好次身位に依り好前卒合に依りて定む)

吉品料理

一拾五莪

一貳拾莪

一貳拾五莪

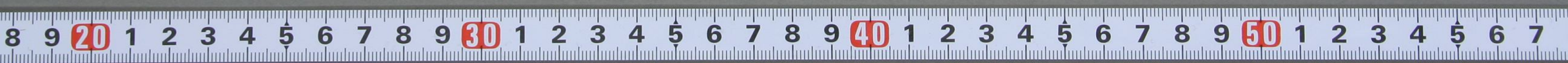
此外は好次身

年当

一上等 五十莪 四品

一中等 三十五莪 叁品

一五等 貳十五莪 貳品



調所已永田所総理大臣古金
伯爵大隈重信殿



東京市麹町區有樂町三丁目二番地
日本俱樂部
〒100 日本局六百二十五番