山陰茂栗

附食單百珍

海軍少將柳楢悦稿本

海軍少將柳楢悅伊藤氏人海產物に精通す御木本
真珠培養に少將に負ふ所あり先年我恩を為め少
將の海產に關する隨筆を出版し頒布す是れ
其の原稿也家藏に印本あり併せて記載すべし

昭和七年二月紫本成るの日　小松原主稿

溪樵問答　全　小

菜單百珍序

東京の高樓名館よりて中むらしよりの料理とゝふもはた茶寮は膳炙より初起をとるも純ふるべしさ從と茶寮の料理組とゝ見るは式正の畧し並るもはよりもはらて一種の酒席菜單萍水なるは至常る殊に近き頃たむ市ふ菜數は增し一皿とゝの量も度に過きるつ徒意に色もよおし目もロ味媒仆ふ話をこゝ飲にもさるこゝ就て所せきまに配をとつ話とわさるふ其一端にもしつくるのこゝろ一を市に賑しとおらふもは味ひなの話ら好めるゝは知らに〻ふん待るこゝも多しかく菜數は增しうに高く盛りなきとるてべへとゝふき天上の式正ふ全に他下人の程々しう為し得へきこゝよしはらにもて八笹折ふ詰らて家に持る入るは

習はとて成至ることも浪花
と至りてむうし銀主は饗應
ゝ諸家の留守居ふと奚膳部を賄
主奬童詰ふしたもさ勢う
ことるも此う大小名をしめ武家市人ともおいとるまて
うし卑市邦るとと大江戸也むうしいたきちきとう
てとをらふ人の国と見も聞も勢とともふ是此等
さ多ふ那る野風茂矯正をむとて食物研寃會といふ會茂心
ゆ人ともやひたしめとるふ至今左よゆくる茅葦と茶
寮ゝ行と茂膳炙料理ふもとつさ家国はいゝしくふふ
人の国は今様とも交奬一汁三菜ゝ取さる邦吸物ふとと加
一一席ゝてとく喰ひ盡には式ふ利
器物を尺二寸たうをの膳炙膳よろし向と膳皿巻皿長皿小判皿

ふともよし汁と飯とぬをも此よし焼物と陶器椀物と漆器
よし吸物も漆器のうとふれと陶器よてもよし其外ハ好ふ
任にべし茶寮のとと莚席直ゝ焼物吸物ふとは置くふは
ゝ丸盆まゝ隅切形盆ふとふ載にべし
茶寮のとと主人配膳にとゆふ待児
てつろさ主客親ゝく飲食はへし酒と好ふまう勢適宜
ゝもゝふへし
酒も今のとと清酒のしをもゝむとゝいふよゆらて支那西
洋ふとの風ふふひ清酒はもしめ葡萄酒サムパン、ウエリモ
て世界ふとも支那の紹興酒ふとはもくむへしをるは
もて盃もまゝ漆器陶器硝子器ふとさは取合せ出はへ
しを於と三種ゝ五種ゝのきるへし御國製の保命酒忠冬

習なとと成至ることも浪花とも是よりてむうし銀主は饗應
ゝ諸家の留守居ふと奚へ膳部を賜ひるゝ諸家の饗應ゝ銀
主奚へ重詰ふとしもゝ敷ふうへしとる風習は東京はうつ
ることもはう大小名をしの武家市人ともおいとるまて
うし卑市那ることゝ大江戸はむうしいわきちきことう
ることきらゝ小人の間はて見も聞も勢ことゝもふ是此等
さ多ゝ那る野風伐矯正をむとて食物研究會といふ會伐心
ゝ人ともゝひはてもしめとるふ是今左ゝはくる茅葦と茶
寮ゝ行ゝ膳炙料理ふもとつさ家国はいゝしくふうふ
人の国は今様をも交奚一汁三菜ゝ取さる那吸物ふと伐加
一一席ゝてゝく喰ひ盡ては式ふ利利
器物ゝ尺二寸ゝうゝの膳炙膳ゝうし向ゝ膳皿長皿巻皿小刑皿

ふともよし汁ゝ飯ゝ如是も是よし燒物ゝ陶器椀物ゝ漆器
よし吸物も漆器のうゝふれゝ陶器ゝてもよし其外ハ好ふ
任にべし茶寮のゝて莚席奚直ゝ燒物吸物ふゝ伐置くふは
ゝ丸盆ま伐ゝ隅切形盆ふゝ載にべし

茶寮のゝて主人配膳にゝいふ侍児ゝて配膳ふゝ伐直し
ゝてゝつろき主客親ゝく飲食はへゝ酒ゝ好ゝふまう勢適宜
ゝもゝおへし

酒ゝ今のゝて清酒のゝをもゝむゝいふゝいはゝて支那西
洋ふゝの風ゝふゝひ清酒伐ゝしの葡萄酒サムパン、ウエリモ
ゝとせ至ゝふゝも支那の紹興酒ふゝ伐もゝむへしゝる伐
もゝて盃もゝゝ漆器陶器硝子器ふゝさはゝう取合せ出はへ
しゝ於ゝ三種ゝ至五種ゝのきるべし御國製の保命酒忍冬

取さる那
加

酒本直し煉酒は加ふるもよし

向も大うと生魚湯引魚は用ひさ迄て菜蔬をも稀う用ひ其時て取肴猪口ふ生魚は一品加ふるは常とに

汁ハ大うと菜蔬一品に時としてい魚肉をも用ひ此時て

吸物取さう那ふとはう知ま野菜をふるは

鳥獸て向汁ふとうハ大うと用ひに稀ま用ひるとは迄て

湯引ひきをきまとハ糅とふして用ひ焼物已下れかハ

用ひ

汁は實ハ一品まと二品吸物もれ那し椀物て一品ま至五品

まて夏ハ汁ま冷しは用ひるとは至椀物ハ夏ハ大うと汁

ふしはまとは

焼物ハ濃まして吸物取肴ハ淡白ふるはまとは焼物て大

うと一品もは稀う副菜は添ひる至

取さう那ハ二品は也て常とに

品ふもまし

菜單中魚類以類鳥獸肉海草果物ふとう那らに一品はふ

此菜單て質素旨ひて清潔那る美味はさ

て初物と唱ふる高價の品ハ用ひにまと切形の

は作らて紅色黄色ふと

て

芥齋ハい魚乃頭尾骨刺ふと皆去りて調るへとく

喰飛つくには旨とに迄と此食草ハい折ま迄てい央骨

ふとの現在にはまは亦以のま那らてい風味野しき

ハ蛤阿を初蜆ふとい貝のまハ汁ま製るも迄仏ハ

殘しれしくし田樂の串こも箱の内ふ殘せ

(三)茶寮ハ果物其ほかとなりむことなしこと西洋より東洋より其ほかめしを業何ハ其ほかめ小皿小刀小箸ハ添ふ

皮をむき熟鶴種子かと小皿ハ殘にもくるしからず

(四)菓子ハ食後ハ小さ那形る盆ハ盛るべし惣菓子

ハ大盆ハ盛るべし爐

(五)茶ハ薄茶ハ茶ハ茶ハ注ハ席ハ設ふ注ハ次の間

ハて隨意ハ立て客人うきハ煎茶ハ

(六)ハ此ハ砂糖ハ加ハ一何ハる珈琲ハ茶ハ隨意ハるべし

(七)菓子ハ茶ハ用ひ惣菓子ハ有名那る蓮

ハ果物洋菓ふハ用ひ

卷中仕立ハ何ハる性質三冊味醂白汁ハいひ塩梅ハいふ果煎汁

雙葉紙屋本 ハいふ

干菓子ノ上（達東ハ）ミノ

殘しれくべル田樂の串こも箱の内ニ殘せ

(三) 茶寮ニハ果物其ほか其ほかとむことなしこと西洋ハ東洋ニ
ハ其ほかめしを業阿迄其ほかめ小皿小刀小箸ハ添
皮をむき熟種子とも小皿ニ殘にもくるしからず

(四) 菓子ハ食後ニ出ス小さ那る盆ニ盛るべし惣菓
とい ふハ大盆ニ丼ニとり盛るべし

(五) 茶ハ薄茶ハ点ちゝむへしさ迄と席ニ爐の設ハ節迄ハ次の間
ニて隨意ニ立て客人うきゝ ゝ惣菓子のてきい煎茶
と此ニ砂糖ハ加一回るも珈琲ハさてむるも隨意とるべ

(六) 菓子ハむろしよ王名ハるもハ用ひ惣菓子ハ有名那る
東干菓子きもハ果物洋菓ハとハ用ハ

巻中仕立ものるも性質三冊味醂白井ハいひ塩梅といふハ果煎

雙鶴昆布ハいふ

(達東ハ)

殘しれくばし田樂の串こも箱の内ふ殘せ

茶寮ハい果ハ其まゝさてハむことさしこも西洋よも東洋よ
ふ其ゆをめしを樂つ阿迄の其まゝくめふ皿小刀小箸ハ添ふ

皮をむき熟ハ種子かとも小皿ふ殘にもくるしうらに

菓子ハ食後ふさむこ迄い小さ那る盆ふ盛るへし惣菓子
といふい大盆まこ井ふとう盛るべし

茶ハ薄茶ハさゝむへしさ迄と席ふ爐の設ふゆ迄い次の間
ふて隨意ふ立て客人うさいむへし惣菓子のてきい煎茶ま

と此ふ砂糖ハ加一阿るも珈琲ハさてむるも隨意とるべし

菓子ハむちしふ至名ハるふもハ用ひ惣菓子ハ有名那る漢
東干菓子ハ果物洋菓ハと以用ひ

卷中仕立と阿るも性質 三州味噌自慢 ハいひ塩梅といふい果煎汁

雞卵豆腐 ハいつふ

汁　若菜

向　旭鯛　茶酢

飯

焼物　雉子蓮焼　小形蒸蛸西洋煮　蓬姑

椀物　紅焼魚翅

取肴　スバイ鱉蟹　煮切酢浸　唐製鯖球

口物　塩鯉　刻青昆布　胡椒末

香物　奉良漬大根　二切　末

菓子

忍菓子　春庭饅

猪口　鯛鮪醤　花鯉　擦蕨

汁　嫁菜

向　白美鮮伊勢海老　立溜酢

飯

焼物　鮒鮒牛身　卸蒲焼

椀物　月桂入大角鮒　蒸蕎　蕎麦　蕎麦　蕎麦　蕎麦　上置椎茸　立

取肴　下加茂菓　半熟蛋　青海苔巻

吸物　明骨　敷紙形

香物　田舎製味噌漬茄子

菓子

忍菓子

猪口　人参大根線切牛酪煎

初松露

汁　獨活　五分切

向　鮫膾作　銀杏　敷山椒味噌

焼物　小鴨片身浮漉　碁馬鈴薯

椀物　仕立支所　蟹　蜂肉茸　竹　椎茸　鶏肉　腰肉

東名製の大蛤の蛤　塩蒸初松露

吸物　山慈姑餅　忍蓼

香物　味噌漬不乾蘿蔔　輪切

菓子

惣菓子　烏賊墨醯

汁　清　鮭　もし海苔　陸皮

向　海鼠醬

飯　青菜叩き入

焼物　塩鱒　枕形饅頭

椀物　白魚　岩茸　豆腐　玉子蒸

取肴　生椎茸　西洋煮

吸物　無之

猪口　貯佛製　細形茗荷　隠元　鹽漬

香物　都製粕味噌漬茄子

菓子

惣菓子　文旦　割込

汁　しり牛房

向　鮪角切　山葵漬　とろ掛　長鳳漬

飯

焼物　合鴨針　塩焼　西蒸

煮物　田舎蕗　弱大鰕　番椒煮　花鰹　鞠麩　定家煮

取肴　洋製　枕形サレブ車切

鶏豆腐　浮　落雁皮　紙切

香物　茄子漬茄子　京菜

菓子

惣菓子

汁　鹽漬葉

向　擂鯛　海素麺　煎酒

飯

焼物　子持海参　海老模　切目入

煮物　貝焼　丸柱大鴨切身　芹　鮑大鰕　柚線

取肴　鰻蒲焼人玉子厚巻

落雁　鶏汁仕立　土筆

香物　味噌漬牛房葉切　銀杏形漬大根

菓子

惣菓子

汁　獨活　五分切

向　鮫鱈作　銀杏　敷山椒味噌

焼物　小鴨中身浮漂　磯馬鈴薯

椀物　仕立方所　蟹　南蛮　竹　椎茸　鶏肝　麩

取肴　東名製　大時雨蛤　塩蒸初鰹露

吸物　山慈姑餅　忍草

香物　味噌漬不乾　蘿蔔　輪切

菓子

惣菓子　烏賊墨醯

汁　清　黐縒　モシ海苔　陳皮

向　海鼠醬

飯　青菜叩き入

焼物　塩鱒　枕形饅頭

椀物　白魚　岩茸　里芋　玉子蒸

取肴　生椎茸　西洋煮

吸物　無之

猪口　貯併製　細形莫蕨　墨漬

香物　都製粕　味噌漬茄子

菓子

惣菓子　文旦　割込

汁　シヒ牛房

向　鮪角切　山葵漬　とろ掛

飯

焼物　合鴨

煮物　田舎蕗　大嚴蕃椒煮　花鰹　鞠麩　定家煮

取肴　洋製　枕形サシブ車切

吸物　鶏豆腐

香物　茄子漬茄子　京菜

菓子

惣菓子

汁　鑿葉

向　掻鯛　海素麺　煎酒

飯

焼物　子持海参　姿作模ニ切目入

貝焼　以柱大鴨切身　芹　鮑大嚴　柚線

取肴　鰻蒲焼　玉子厚巻

吸物　鶏汁仕立　土筆

香物　味噌漬牛房　車切　銀杏形漬大根

菓子

惣菓子

汁 苦味接蕗薹

向 鰹細作茨蒡

飯

焼物 大蛤富焼 椒松葉

皿 柚釜煮鯛乱作

取肴 鮎小刺漬 輪切 衣掛土筆

吸物 白鳥細鱈

香物 芥醤漬 紅蕪富貴漬

汁 白味噌仕立 部朝切身 吸口 蕗 白根

向 海粉 燕富 海鼠腸 煎酒

飯

焼物 雲丹焼海鰻 塩接山椒

椀物 土浦鮒入八盃豆腐

取肴 鶴色付焼 靭蕾蕗牛酪焼 輪切

吸物 煎茶仕立 近江鮒焼

香物 矩冊形天王寺蕪醤油漬 (椀方書椒酢入)

汁 蕈付嫩蕗

向 鯛五六切 擂山椒 三盃酢

飯

焼物 牛鶏肉乱切金勝焼 三片 汁製鹽 輪切

椀物 清湯慈高 支那仕立 胆糸入

取肴 米松露塩煮 利胡椒蜜煮

吸物 春蘭花

香物 干大根溝切漬 太櫃法漬 沢庵漬

菓子 鶯子餅

惣菓子 一年種林檎 十四 小刀付

猪口 品川蠣 蓮生姜 三盃酢

汁 山菜菜忠 嫩葉麦坂

向 細慈銀皮笹作 樺櫟入煎酒

飯

焼物 大鰹雪花菜入九清酢 習三條入 片生姜

椀物 上質柚子 満月鯛薯蕷 鴨肉乱切 芹 太條胡瓜

取肴 野母鰤脯 紅葉麩 切

吸物 車海老塩梅朝仕立 貯蔵蕗

香物 於多福大根漬 水雑寺漬 味噌漬

菓子 長岡産越之雪

惣菓子

汁　鶏肉製胡椒肉豆蔻入

獨活笹竹　海鼠腸和

飯

焼物　蕗花菜　蟹黄汁掛

椀物　子持雉蒸切　朝倉椒　蕗ヲ皮ヲ去ル

取肴　鰕球裝翅　塩鱒肉湯引　牛酪和

吸物　無之

猪口　草薯新芋　苔味噌和

香物　嫁菜漬物　天王寺漬　千枚漬　紙切

菓子　母子餅　白餡

惣菓子　密集　洋製軽焼

汁　梅澤仕立　鮒鱗生洗

糸切獨活　花鰹

向　湯引鮒鱗正肉肝臓和

飯

焼物　孟宗竹堅割　伊勢海老製掛汁

椀物　甲魚笹竹牛房　黒豆蒟蒻　銀杏煙草焼　赤豆麩

取肴　白魚紅梅麦

吸物　火焙雪平浅草海苔

香物　澤庵漬梅花形切

菓子　温州蜜柑　十四ヶ切

惣菓子

汁　茅花麦板

向　鴨雁肉羹作　山葵味噌溶

飯

焼物　鮒大角湯霜包焼　鮒鱗肝臓汁掛

椀物　待前生麩　鶴掛　椿生姜

取肴　(1)鶴　扣　大焼　二庫鮮製　形切目入

吸物　江珠柱餡　山獨活芽

香物　京漬豆麩　本山茶子　大根　生姜

菓子　塩煎銀杏

惣菓子　洋風包酒糖

向　鯛平作　獨活笹芽　海苔陽和

飯

焼物　蕗花菜　蚕豆汁掛

椀物　子持雉蒸切　朝霧椀　蓮子皮ヲ去ル

取肴　鰕球裝翅　塩鱈宮湯　牛酪和

吸物　無之

猪口　蕗草新芽　苔味噌和

香物　嫁菜漬　天王寺漬　青切

葉子　母子餅　白鶴

惣葉子　蜜果　洋製軽焼

汁　鶏肉製胡椒肉豆腐入

向　湯引鮟鱇正肉肝臓和

飯

焼物　孟宗竹煎割　伊勢海老製掛汁

椀物　田魚笹打牛房　田魚蒸鮒　銀杏煮豆腐　赤蕪

取肴　白魚紅梅煮

吸物　火焙麩平茸草海苔

香物　漢花　漬梅花形切

葉子

惣葉子　温州蜜柑　十四ヶ付

汁　梅澤仕立　鮟鱇生洗

向　鴨雑肉年作　山葵味醂浸

飯

焼物　鮒脊切塩蒸　洋製鍵汁掛

椀物　待前生麩　鮑掛　椎生姜

取肴　(1)　扣大臨光　(2)

吸物　江珠柱餡　山

香物　吉清漬長茄　本山茄子大根生姜

葉子　塩煎銀杏

惣葉子　洋風色酒糖

汁　茉花麦板

向　梅花蟹　椎茸

飯

焼物　鯛大角湯霜包蒸　鮟鱇肝臓汁掛

椀物　熊山大椎茸　蒸鮮　椎山葵

取肴　白魚胡蘿蔔　長茄甘露煮　白魚八分煮　人参八寸煮

吸物　生若布

香物　種被梅干紫蘇巻

葉子

惣葉子　伊勢花風

向　蓮宇筍麸　蒸ミテ　豆腐切　青茹汁掛

汁　魚慈揚入

飯

焼物　合セ鯉　牛酪焼

椀盛　野鴨　蕗　冬穂掛　葛餡掛

取肴　鮭鮓　厨麦　生切

吸物　鶏肉　壁梅　伊太利麺　潮仕立

香物　干大根　越後漬

菓子

惣菓子　鳩麦煎餅

向　湯刻烏賊　笹打　野　冬　青和

汁　若布

焼物　塩竹

椀物　冬瓜

取肴　雲丹焼子持自然　焼桔梁　荒布巻

吸物　鶏　壁　野打　短冊椀浦

香物　天竺牡丹　味噌漬　甘藍　湛汰

菓子

惣菓子　長崎菓子

猪口　首蓿浸

三月

觀梅之宴

汁　梅花蠣

向　西別盛刻鮭慧作　大根山葵卸交和

飯

小皿物　野蕨豆　壁脂寄　梅花形

椀盛　海鰻　鯛　菅　巻技葱自　梅酸煮　苔

取肴　支那製青梅　角切鮑梅醤和

吸物　山形製作梅　蝶　慰非　茅茸

香物　冬筍丁梅酸漬　日本長漬

菓子　鶯餅

惣菓子　紅梅焼煎餅

向　湯蒸伊勢海老　裂　木芽和

汁　松露　輪切

飯

焼物　山東菜巻牛蒡　馬鈴薯製掛汁

椀物　蝶焼　蝶蝶切南　焼蒲鉾　焼豆腐　南

取肴　小鰒　青紅貝共

吸物　生椎茸

香物　沈椰菜南蛮酢漬　花ラッキョウ　辣韮　塩漬

菓子

惣菓子

猪口　二月葱蛤味噌和

向　蓋宇管夫　央　葱　豆腐切　茸茹什掛

汁　魚麩摘入

飯

焼物　合セ鍋　牛酪焼

椀盛　野鴨　産野天門冬　穂垣　葛餡掛

取肴　鮭鍋　併厨麦　生姜

吸物　鶏肉　壁梅　伊太利麺　潮仕立

香物　干大根越後漬

菓子

惣菓子　鳩麦煎餅

向　野　湯引烏賊　笹打天門冬　青和

汁　若布

飯

焼物　塩鮭　大切　黄身焼

椀物　冬茸　鴨子

取肴　雲丹焼子挿　自然　焼栢漢　荒布巻

吸物　鶏　壁野打　短冊　燭台

香物　天竺牡丹　味噌漬　甘藍　湛汰　漬

菓子

惣菓子　長崎菓子

猪口　苞　茼蒿　浸し

觀梅之宴

汁　梅花蠣

向　西別　塩刻　鮭　慧作　大根　山葵　卸　文和

飯

小皿物　野蕗　豆腐　壁脂寄　梅花形

椀盛　海鰻　鯛　蒸　蓍　老　接葱　自　梅酸煮　切　苞

取肴　支那製　青梅　角切　鮑　梅醤和

吸物　山形製　梅　鮫　茸茉

香物　冬筍　丁梅　蜜漬　司李　長漬

菓子　鶯餅

惣菓子　紅梅焼煎餅

汁　松露　輪切

飯

焼物　山東菜　巻　牛蒡　馬鈴薯　製掛汁

紫　蝶焼　紫　蝶　切　南　焼　蒲鉾　小　南　焼豆腐　ナ　南

取肴　小鰒　青　紅　貝共

吸物　生椎茸

香物　沈　椰子　南　生酢漬　花　ラッキョウ　辣韮　塩漬

菓子

惣菓子

猪口　二月葱　蛤　蜊　味噌和

汁　魚糕摘入

孟宗筍去（尖）薄ミテ　蓴菜薄切　赤茄汁掛

飯

焼物　合ヒ鯔魚牛酪焼

椀盛　野猪産野天門冬穂端　薯蕷掛

取肴　（鰱鯿附厨麦　車切

吸物　鯛肉薹梅伊太利麺　潮仕立

香物　干大根越後漬

菓子

惣菓子　鳩麦煎餅

向　湯引烏賊笹打（野）天門冬　青和

汁　若布

飯

焼物　塩抜鰹大切　黄身焼

椀物　冬菜鴨子

取肴　雲丹焼子持白魚　焼枯鯊（ハゼ）荒布巻

吸物　鶴魚青軒打　短冊獨活

香物　天竺牡丹味噌漬　甘藍（湛汰）漬

菓子

惣菓子　長崎菓子

猪口　（蒿）茼蒿浸し

梅之宴

向　西別塩引鮭膾作　大根山葵卸交和

汁　梅花蠣

飯

小皿物　野鶏豆水瓊脂寄（凍）　梅花形

椀盛　海鰻鮨（鱒）箸　春菊抜葱白　梅酸漬

取肴　支那製青梅　角切鮑梅醤和

吸物　山形製筍梅　蒲菜

香物　冬筝子梅酸漬　同茎長漬

菓子　鶯餅

惣菓子　紅梅焼煎餅

向　湯煎伊勢海老　裂キ（テ）木ノ芽和

汁　松露　輪切

飯

焼物　山東菜巻牛糕　馬鈴薯製掛汁

（蝶）榮螺焼　榮螺切肉　焼蒲皮小角　焼豆腐十角

取肴　小鰒　青柱貝共

吸物　生椎茸

香物　花椰菜味噌漬　花ラッキョウ（辣韮　ラッケウ）塩漬

菓子

惣菓子

猪口　二月葱蛤蜊味噌和

野伴亭　野天門冬穂

こうニスト云ふ西洋ノ蔬菜ノ　アスパラグス

ナル　蔬品ナリ　向ノ下段ニ天門冬ハ

同物ナラ野ノ字ヲ要ス　野ナクバ真ノ天

門冬ノ如クナル所ニ因ル

向
鯛小南海苦傳山葵和　白髮芽紫蘇　忠酢

飯

焼物　鰆塩醴酒漬焼

中皿　隠製福笂五本入

取肴　猪肉入鰻頭　生椎茸平茸菜

吸物　苦荷筍十口　薄切江瑤柱

猪口　菊老葉浸　花鰹

香物　小東菜當座漬　味噌漬刀豆

菓子

惣菓子

汁　後　白菜炒　土筆蕗

向　青　鮃　薄作り鱸子和　穀酢

汁　椀平　小口子物　十口椎茸

飯

焼物　骨抜小鯛五本蒸

椀物　鰆餡掛　洋製浩物掛

取肴　浪櫻　雞卵

吸物　枸杞嫩芽　青

猪口　鳥貝春和

香物　紅蕪當座漬　牛房味噌漬

菓子

惣菓子

向　鱈戸川作　穀煎酒

飯

椀物　烏賊半餅　椎茸　和ラカ　海苔

焼肴　蒸鰆　不煙雲膳掛　雲膳、雲母さし

取肴　唐豆腐　沖炒　小豆團子

吸物　山獨活十口

猪口　枸杞嫩葉浸物　花鰹

香物　太獨活糠漬　李長漬青瓜

菓子

惣菓子

汁　暫蕾藻下ル汁　長崎青海苔　焼

向　西施舌乱切　芽紫蘇　穀二盃酢

飯

椀物　鮪西洋焼　佛国産麻婆

焼肴　鶏三商　野菜　鰆小角

取肴　短冊鶏魚雲母焼

吸物　大取浪櫻　獨活短冊　洋塩鱒汁仕立

猪口　生海鼠和製事易　三酢浸

香物　紀州漬花　東菜苏酢漬

菓子

惣菓子

向
鯛小角海苔煎豆腐
飯
焼物 鰆ヲ塩酒漬焼
中皿 隠皮製福笂五本入 鱈
取肴 猪肉 饅頭 生椎茸西洋菜
吸物 苦荷筍 十口 薬切江瑤柱
猪口 菊若葉浸 花鰹
香物 小東菜當座漬 味噌漬刀豆
菓子
惣菓子

汁 後 白菜炒 土筆穂 紫蘇 東京酢

向
鮒 青 薄作り鱸子和 敷酢
飯
焼物 骨抜小鯛五本蒸
椀物 鰆 餡掛 洋製海苔掛
取肴 浪櫻 雑煮
吸物 枸杞嫩芽 青
猪口 鳥貝春和
香物 紅蕪當座漬 牛房味噌漬
菓子
惣菓子

汁 椀 十口 蕗物

向
鱈戸川作 敷盃酒
飯
椀物 烏賊半餅 椎茸 和ヲカ 海巻
焼肴 蒸鰆
取肴 唐豆腐 神 炒 小昌園子
吸物 山櫨 活 十口
猪口 枸杞嫩葉浸物 花鰹
香物 太獨活糠漬 左長唐青瓜
菓子
惣菓子

汁 長崎青海苔 焼
菊若芽 壹成

向
西施舌乱切 芽紫蘇 敷二盃酢
飯 蘭 ヒヤムヒヒヲン
焼物 鮪西洋焼 佛国産麻蟹
椀物 鶏三商 野菱 鰆小角
取肴 短冊鶏 魚雲丹焼
吸物 大取浪櫻 獨活 短冊 洋塩鱈汁仕立
猪口 生海鼠和製事易 三酢浸
香物 紀州漬花 小東茶酢漬
菓子
惣菓子

向
鯖味噌作
蒸酢

汁
清し
桂
番椒末
桂枝粉

飯

山葵

丸皿
青菜浸焙
玉葉豆腐
海老すり鱗
海苔粉

煮物
泥鰍
田舎鶏
煮接山猫法

取肴
丹後袋烏賊
焼ヲ

猪口
酒盗
茨蟹揉

香物
細根大根口漬
芥醤油漬

菓子

惣菓子

吸物

向
番椒末
桂枝猪
味噌作
鮑南蛮
鴈和
霰生姜

蛸
アカゴ

飯

焼物
西洋焼牛脊肉
蒸
刻芭蕉

榮螺貝焼
榮螺
木千椎葉

取肴
新明鮑
鮑切
カニナ
鮑トスゴ

吸物
若鮎
日光海苔

猪口
管
菖蒲芋浸
鹿筍

香物
新蕗
鹿
三月大根當座漬

菓子

調布
備前国岡田大寺野生花豆製

惣菓子
貯
温州蜜柑
輪切
蜜柑
トスゴ

四月

汁
蕈菜

向
鱠乱切
黄
瓜笹打

飯
麹

向
鯉拳切
唐芥子
猪口入醤油

飯

焼物
鱸麺
鹿筍
掛油炒

麹
下人ニ
ハ
ヲ
ヒ
ヒ

焼物
合大鱠塩焼

椀物
大
火
取
老鮎
蜜蒸

四
代り
鯉刺身
猪口入醤油

取肴
甘酢漬
鳥貝
茨蟹
鞍肉

取肴
焼胡蝶形江瑤柱

吸物
団扇茹子

吸物
櫻花

猪口
土筆浸
花鰹

香物
富士塩押
黄
瓜
豆腐味噌漬白瓜

香物
麦山椒
春菜漬

菓子

菓子

惣菓子

惣菓子

猪口
五加水
白胡麻浸

汁
蕗
ロ

向

鮭

汁 清し 柱

飯

丸皿 青茶漬 焙 玉葉煎 海老 鶏 蒲鉾

煮物 泥鼈 田舎鶏 煮抜山獨活

取肴 冊後袋烏賊 焼

猪口 酒盗 茨鍵掛

香物 細根大根 口漬 花醤油漬

菓子

惣菓子

吸物

焼物 西洋焼牛脊肉 平 焼 刻 蓮葉

蛸 作 鮑小角 鴈和 霰生姜

飯

榮螺貝焼 榮螺 木子

取肴 新明鮑

吸物 若鮎 日光海苔

猪口 菅 菅葉茸浸 嬰菜掛

香物 新蕗 三月大根當生姜

菓子 調布 備前國田舎味噌

惣菓子 貯 温州蜜柑

四月

向 鱈乱切 黄 山笹打

汁 蕗

飯

焼物 鱸

椀物 大 取 若鮎 蛋蒸

取肴 甘酢漬 蕗姑 茨蟹 鶏肉

吸物 團扇茄子

猪口 土筆浸 花鰹

香物 麦山椒 巻菜漬

菓子

惣菓子

向 鯉拿切 笹芽子 猪口大醤油

汁 蕗

飯

焼物 合大鱚塩焼

皿 代り 鯉刺身 猪口大醤油

取肴 焼胡蝶形江瑤柱

吸物 櫻花

香物 富士塩竹 黄 大瓜 田舎味噌漬白瓜

菓子

惣菓子

猪口 五加水 白胡麻扇

向 霜降鯉大角 椀卸

汁 若荷茅

飯

焼物 方目姿焼

椀物 汁鶏魚鶏蕎頼 貯鶏茸

取肴 新茸梅酢煎

吸物 大取鱧皮

猪口 水焚胡麻和

香物 茗荷茸味噌漬

菓子

惣菓子 枇杷

向 蛸薄切 霰生姜 敷酢

汁 小茸子

飯

焼物 汁鶏魚八幡巻

田楽箱 三腐 雲丹田楽

取肴 伊勢海老茗子煎 味噌揚

吸物 地茸菜

猪口 小木山甘酢漬 若荷茸味噌漬

菓子

惣菓子

向 鱧大手作 茂子 岩茸本瓜 蓼酢

汁 蕨

飯

焼物 牛酪煮嫩鶏 芙蓉豆

椀物 擬製青腸鶏蕎頼 敷酢菅 鯛麩

取肴 浦賀蒲鉾 新生姜矩冊

吸物 竹煙

猪口 芙蓉茸胡麻醤油和

香物 花落茄子 摘大根 醤油漬

菓子

惣菓子

向 酢陵鯖

汁 芙蓉茸

飯

焼物 小鮎 麦陵 花椒

椀盛 鱧蕎坊 葉付大根 花柚

取肴 大腰薄切 霰生姜膳寄

吸物 規 雲丹

猪口 牛蒡皮陳皮入甘酢和

香物 時島 阿波良漬蕪

菓子

惣菓子

向　霜降鯉大角　赤部　醬油煮入

汁　若荷筍

飯

焼物　方目

椀物　仲鶏魚　鶏蒸鶏　貝鶏蒸

取肴　伊勢海蔵煎　焼大蛤

吸物

猪口　甘鹽　其鹽花塩押　能州漬白瓜

香物

菓子

惣菓子　枇杷

向　蛸薄切　霞生姜　敷酢

汁　小茄子

飯

焼物　仲鶏魚八幡巻

田樂箱　三齋　雲丹田樂

取肴　伊勢海老尾茎手鞠束仲場

吸物　地菓茸　黄

香物　小布山甘酢漬　若荷筍味噌漬

菓子

惣菓子

実父と何ト初ハ何ノ人カ分ラズ

向　鱸大手作洗ヲ　岩茸本瓜　黄　甚酢

汁　藏

飯

焼物　牛酪煮嫩鶏　芙蓉豆　上

椀物　擬製青豚　鶏蒸煎　熬仲場　置　鶏団扶

取肴　浦賀蒲鉾　大取　新生姜短冊　仲場

吸物　竹蟹　陰元

猪口　芙蓉茸　胡麻醬油和

香物　花落茄子　摔大根　醬油掛　揉

菓子

惣菓子

向　酢浸鯖　小蓼　陰元

汁　芙蓉茸

飯

焼物　小鮎　煮浸　花山椒

椀盛　鱸青切　葉付大根　花地　柚

取肴　大腰薄切　霞生姜　ハレフル　火

吸物　規　雲丹　オトシ

猪口　牛蒡皮陳皮入甘酢和

香物　時島　阿茶良漬蕪

菓子

惣菓子

向　鳥賊生作り　海薑　甘酢

汁　地菓菜　海薑

焼物　薯蕷

飯

青菜篭　天布羅　醤油　猪口入

焼物　牛脊肉千菜西洋煮

椀物　明骨落汁　鶏猪　梅雑茸　豌豆

取肴　状鰻　鯛天南　蝦　鳳海苔　菊茸　芝煮豆

取肴　松露田楽　焙煙

吸物　初刺　蠶豆　塩　蒸

吸物　鱸小角　潮仕立　粉胡椒

猪口　雲丹入美圓

猪口　地菓菜二盃酢

香物　穴カ　味噌和蛤蜊

香物　味噌漬蕗　酢漬獨活　短冊

菓子　支那製玉瓶若梅干　浸漬青大根

菓子

惣菓子

向　洗牛尾魚薑芋雑打　敷三盃酢

汁　鳥賊擂入

飯

焼物　茄子田楽

椀物　真鶴　根芋　車海老　青柚輪切

取肴　鳥賊黒煮　（唐下株）

吸物　蕗豆筒節仕立　絹節

猪口　野松茸軸小口　和同笠乱切黒和

香物　味噌漬茶出　笹打

菓子　柏餅

惣菓子

向　鮎乱切　小蓼　合酢

汁　山東千菜

飯

筍羹　大筍　芹附　鶏肉腿　茸蕨　千鳥茸

焼物　汁鶏笹蒲鉾味噌漬　土取焼

取肴　鶴子園球青味

吸物　青鷺　海松

猪口　若筍　小口薄切雲丹

香物　富士梅漬大根　水菜

菓子　村雨

惣菓子　粹高製

向 烏賊生作リ 海蘊（モヅク） 甘酢
汁 蓴菜
飯 豌豆入 塩加減
焼物 薫鰹 数汁掛 蝦
青茶籠 天麩羅 醤油 猪口入
鰹 鯛大角 車鰕 蝦 防風 海苔 菊葉 茗荷笋 美豌豆
取肴 初刹ノ豌豆 塩台 蒸
吸物 雲丹入美團 一
猪口 穴ルカ 味噌和 蛤剝
香物 支那製玫瑰巻梅干 浅漬三月大根
菓子
惣菓子

向 鶏焦作 糸瓜一花落薄切 洋醋仕立
汁 美豌豆
飯
焼物 牛脊肉 千葉西洋炙
椀物 明骨落汁 鶏 猪 塩梅 椎茸 豌豆
取肴 松露 田楽 焙燻
吸物 鱸 小角 潮仕立 粉胡椒
猪口 地黄菜 二杯酢 一
香物 味噌漬蕗 酢漬独活 短冊
菓子
惣菓子

五月

壱十件

向 洗牛尾魚 蓮芋 笹打 敷二杯酢
汁 烏賊摘入
飯
焼物 茄子田楽
椀物 真鴨 椪 青柚輪切
取肴 烏賊黒漬 飾 （[illegible]下條）
吸物 豌豆 筍 節仕立 鶏汁
猪口 野松葉 軸小口薄切 白和 同豆 乱切黒和
香物 味噌漬瓜 當座漬大根 黄 笹打
菓子 柏餅
惣菓子

向 鮎乱切 小蓼 合酢
汁 山東干菜
飯
笋羹 大笋 節附 鶏片 腿 辛 蕨 穂 干瓢 蕈 蘑菇
焼物 汁鶏乃蒲鉾 味噌漬 大取焼
取肴 鴿子團球 青串
吸物 青鷺 海松
猪口 茗荷笋 小口薄切 雲膽 丹
香物 當座梅漬大根 水菜味噌漬 （和泉堺ノ村雨餅）
和泉堺ノ村雨餅ノ事
菓子 村雨
惣菓子 粽 葛製

雲丹ヶ雲
トモアリ原書
膽ノ字入ラ
混シテ如此
間ハ雲丹ト

向　鳥賊生作り　海苔　酢

汁　芋葉

焼物　薯蕷　蝦　鱠汁掛

飯　蛸入　雑加減

青菜煮　天布羅　醤油　猪口入

取肴　状鰹　鯛大角　車海老　蝦　風海苔　菊菜　茗荷子　芋葉

吸物　初剥ノ醤豆　塩　蒸

猪口　雲丹入生麩

香物　穴カ味噌和蛤刻

葉子　支那製玫瑰老梅干　味噌漬青大根

惣菜子

向　鶏肉生作　金石茶蕩場　酢醋仕立

汁　芋　醤豆

飯

焼物　牛蒡肉千菜巴焼

椀物　明胃酒汁鶏猪塩梅椎茸　豆腐

取肴　松露田楽　焙煙

吸物　鱸小角　潮仕立　粉胡椒

猪口　地黄菜二盃酢

香物　味噌漬蕗　酢漬獨活　短冊

葉子

惣菜子

向　洗牛尾魚蓮平笹打　敷三盃酢

汁　鳥賊摘入

飯

焼物　茄子田楽

椀物　其嶋根芋　青柚輪切

取肴　烏賊黒煮　蜆豆筍蒸仕立鶏汁

吸物

猪口　野松茸軸小口薄切　白和　同豆乱切黒和

香物　味噌漬茶出　富士漬木出　笹打

葉子　柏餅

惣菜子

向　鮎乱切　小蓼　合酢

汁　山菜千菜

飯

筍羹　大筍　芹附　鶏肉　眼米　蕨　穂蓼　千鳥　蕨

焼物　汁鶏笹蒲鉾味噌漬　之取焼

取肴　鴨子團球青味

吸物　青鷺　海松

猪口　若菜筍小口薄切　雲膽

香物　富士梅漬大根　水菜味噌漬

葉子　村雨

惣菜子　粹高製

雲丹ヲ雲膽トモ云フ原来海膽ノ名ヲ人ヲ以テ如此大小之ヲ例ヘバ雲丹ヲモ云フ

向　洗鮨鼠　大根卸

飯

焼物　牛肉美煮　新馬鈴薯

中皿　新野天門冬　牛乳掛

井　於多福豆　雲丹

吸物　鱧　杜丹花

猪口　金針菜酢浸

菓子　牡丹餅

惣菜子

香物　刀豆粕漬　新生姜　壺焼　味噌漬

汁　火取鶏蒸　茗荷花

向　皮引鮎大短冊　熟酢

焼物　堅い土鍋

茶碗　泥鰌　紫蘇

取肴　海鰻雲丹焼

吸物　蜀椒　粉製麩子

香物　獨活乱切　紫蘇巻

菓子

惣菜子

汁　清い　牛尾魚蝦梅

汁　筆

向　青蘇鮎　白髮　木耳

飯

焼物　鯉糟饅頭　風糕　牛酪　鱚米入

椀物　木茸牛蒡　花柚

取肴　葛粉掛鱈煎汁　枕形切胡瓜入

吸物　方目

香物　小茄子味淋味噌漬　蜻花丸

菓子

後菓子

汁　裏白鱚皮　筆練蓮華庵

飯

針魚作身　水禪寺海苔　霰生姜

焼物　鱚蒲焼　青山椒

椀物　鯛煮物　微塵大根　薄醤油煮

取肴

吸物　魚糕入　芝蕗（献立第二帖）

香物　甘藍　糠味噌漬　瓜　納豆漬白瓜

向　洗鯛　良キ　大根卸

飯

焼物　牛肉美煮新馬鈴薯

中皿　新野天門冬牛乳掛

井　於多福豆　豆腐煮

吸物　鱧腸　杜丹花　牡

猪口　金針菜酢浸

菓子　牡丹餅

惣菓子

香物　刀豆柏漬　新生姜霜降味噌漬

汁　火取鶏焦　茎漬花

向　皮引鮭大短冊　敷甘酢

汁　清し　牛尾魚塩梅

紫蘇飯

焼物　鰹節切椎茸揚

取肴　海鰻雲丹焼

吸物　粉製麩子　牛肉美　粉胡椒

香物　獨活乱切紫蘇煮

菓子

惣菓子

モロコ　蜀黍

鰹節ヲ切リテ油揚ニスルハ合点行ク或ハ節ハ衍字ナカ又ハ鰹ノ肉ノ切ノ方ニ節切ノ分

向　青越鮭（献立第二編）　白

汁　筆

飯

焼物　鯛糟鍋頭　清風糕　牛酪鍋米入

椀物　木茎牛尾実　花柚

取肴　葛粉掛鯉煎汁　枕形切入

吸物　方目

香物　小茄子味林味噌漬　蜻花丸

菓子

後菓子

向　針魚作身　水禪寺海苔　霰生姜

汁　裏白鮫皮　筆線蓮華房

飯

焼物　鱒魚田楽　青山椒

椀物　鯛骨切　微塵大根　薄醤油煮

取肴

吸物　魚糕入　芝蕗（献立第二編）

香物　甘藍　糠味噌漬　鉢内豆漬白瓜

汁　紫蘇々素

向　鱧八重作　巻江瑞柱　湯引防風

飯

焼物　衣掛　油製鶏

筍羹　大筍　家鶏乱切　耳　離　大豆　魚團

取肴　岩石魚膠　紅蕪　無切

吸物　海鰻皮付鯛魚糕　大角

香物　新生姜糠漬　胡瓜蘭　時唐漬　三年越

向　片蛸　銀杏大根

焼物　七面鳥蒸焼　ムシリテ　紅蕪　苣　油々　洋醋仕立

椀物　筍輪海鰻魚糕土佐煮　切海　筍輪切　たこ

吸物　糸海苔

香物　本山印笹漬　富士時唐　大根千葉糠漬　紅々　黄

汁　石焼豆腐

飯

汁　巻葉素麺　濃汁

向　濃鱧　曝　紅葉　翻豆　小椒味噌和　翻豆　八幡伊豆

香越　皇海鱧　蜜　黄　本山極鐵　紫蘇　蓼　敷三酢

飯

焼物　鱧豆腐炒

皿　焦田楽　糟蒸

取肴　束子牛肉糠漬　蚤入　豆腐　四切

吸物　道明寺粉撒　鶏汁

香物　新生姜梅酸漬　紫蘇實　味噌漬

菓子　夏橙　剥テ　鱗　氷掛

菓子　霰餅　苺　牛乳掛

十六　是　必　国　苺　ナイ　ヨウ　ト　ハ　ヤ　ク　ヤ　ク　ヤ　ク

六月

向　鱧八重作　巻江瑤柱　湯引防風
汁　紫蘋ベタ煮
飯
焼物　衣掛　伴製鶏
笋羹　大笋　家鴨　大豆　魚圓　耳
取肴　岩石魚膠
吸物　海鰻皮付鯛魚糕　大角
香物　新生姜糠漬　胡蘿蔔味噌漬　三年越

向　片蚶　銀杏大根
汁　石焼豆腐
飯
焼物　七面鳥蒸焼（ムシリテ）　紅蕪菁（細々）　洋醋仕立
椀物
取肴　笋輪海鰻魚糕土佐煮　切　海
吸物　糸海苔
香物　木山印笹漬　黄　當座味噌　大根千葉糠漬（細々）

銀杏（ギンナン）十九　銀杏（イチヤウ）ト読マ ネバナラヌ　又

（イ）献二巻30

向　濱鯨　曝　紅芋茎　豐小
汁　巻葉蓴菜　溶芥
飯
焼物　骨抜小鯛洋酒蒸　蕃薯煎煉物掛
梡物　鶏進　掏鶏薯蕷　茗荷花
口取　野松茸阿茶良煮　新落花生塩蒸
吸物　（イ）十六　（献立集二篇）　吸口　ヒハツ　蓽撥
香物　茉漬キ　扣　新ラツキヤウ　辣韮
菓子
惣菓子　覆盆子　苺　牛乳掛

覆盆子（キイチゴ）
十九尺是ハ我国苺ナラン故ニ改メテ苺
ノ一字トスベシ

向　鱚背越　白海苔　盤　黄　木山極繊　紫蘋　蓼　敷三杯酢
汁　夕顔條　花鰹
飯
焼物　鯖西洋炒
皿　蛇目築
取肴　味噌　牛肉糕蒸　糕蒸　蛋入　竪ニ四切
吸物　道明寺粉撒　鶏汁
香物　新生姜梅酢漬　紫蘋實早味噌漬
菓子
惣菓子　夏橙　剥テ瓢　瓢ヲ去ル　卸氷糖掛

向
焼物
椀盛
取肴
吸物
香物
菓子
後菓子

汁

飯

焼物
椀物
取肴
吸物
香物
菓子
惣菓子

汁

飯

向
焼物
板屋貝
取肴
吸物
猪口
香物
菓子
後菓子

汁

飯

向
焼物
皿
取肴
吸物
猪口
香物
惣菓子
菓子

向
ムシリ鮑節 笹竹木瓜 紫蘇 生 黄 冬瓜 白味噌和

飯

焼物 鮭骨抜麺包掛西洋炒 麹

椀盛 雲丹 鶏蕨蓮

取肴 鴨皮巻玉子 蓮芋 鱒

吸物

香物 押瓜 蕪茎味噌漬

菓子 嘉定餅

後菓子 氷室

向 鮒 蓼 椒 花鰹 鹽

汁 山猫汁十口

飯

焼物 大切塩蒸前 玉子掛 鱈付

椀物 巻鮒蓼蕨 家鴨荒炊 茗子 柚

取肴

吸物 夏鴨一切 牛房條二切

香物 一宿塩漬 茗荷筍酒漬

菓子

惣菓

向 鮮製鯉 夏菊花漬 黄酒

汁 柏子木 切葉ナシ 蓮 防風

飯

焼物 帯点骨抜麺 麩 掛西洋炒

板屋貝 芝鮒 鱈 牛酪 塩梅

取肴 筍 酒煮梨 剥胡桃

吸物

猪口 赤茄苣切 玉子酢和

香物 伽羅蕗 茗荷 塩押

菓子

後菓子 櫻桃

向 鯖 鯉 蕪 骨 蓼 酒

汁 狗 脂

飯

焼物 鮭塩焼

皿 牛酪 煮茗荷 陰元

取肴

吸物

猪口

香物 木瓜醤油漬 黄

惣菓子 覆盆子 苺 入氷塩

菓子 塔

子ウルカ（ナシ同道 トスベし） コウルカ（トスベし）

向 洗鱸 鶏冠菜 岩茸 青紫蘇（細切）

モヤシ尾張大根

飯

焼物 沽揚麦粉包牛脳

椀物 白瓜摩切葦扱 葛餡掛

取肴 新蓮塩蒸 翻青豆

カヘリ 翻青豆 トヨムク 何ナリヤ

吸物 貯鑽蓴

纉蓴 屋出ヘモ 何ヤニエ

香物

菓子

苺ノ塔

霜菓子ハ無ナルベし 氷糖トハ 氷沙糖ニテ前ノ中ニ
氷塔トアリ 恐クハ 氷塔ノ誤ナルベシ 氷塔ト改ムベし

殼ハ 骰トアリしテ 誤

向 鮑殼形 骰 室蘭雲丹和 丹

汁 素麺入鯷糝摘入 胡椒

飯

焼物 赤葡萄酒煮鱸 酒

笋羹 大笋 青苗 蝶 斜切莢隠元 笠麩 腐昆布 臘

有 番椒 新葉牛酪製 新芋鞠土佐煮

吸物 モヤシ 八重成 鶏汁仕立

猪口 莢整豆 隠元 芥白味噌和

香物 山東菜貯 蘇酢漬 芥酢

芥酢漬

氷菓子 芭蕉実

バナヽ 芭蕉実 トスベし

七月

向 鯉汁鱠 膾 猪口入 芥醤油

汁 津軽狗脊

飯

焼物 塩蒸鯡 洋製鯷汁 ソース

鯷汁 ソースイ

椀物 菫巻猪肉長崎煮

取肴 鮭鯆味淋漬解し

吸物 大取鯛煎餅 味噌

香物 當座漬 冬瓜 夏大根新漬

菓子 葛餅 氷冷

水菓子 李

味噌ニ改ムベし

向 玻璃菜 下 破氷 鮃薄作 猪口入山葵生油 醤

汁 三州味噌鯉塩梅冷製海素麺 麺

飯

焼物 罐詰鮭家煮 鯛甘 ホンホリ

椀物 塩蒸花椰菜 牛乳製掛汁

取肴 岩石蛋煎 支那生薑漬

吸物 雲雀焼 山椒 醤 生油製

香物 千瓜 古製味噌漬刀豆

菓子

水菓子 梨子 切テ 黒糖汁掛

向　洗鱸　鶏冠菜　若草　青紫蘇　餅花

汁　モヤシ尾張大根

飯

焼物　油揚　大根　白味噌　牛脳

椀物　鼠尾草の豆腐　蕎麦切

取肴　新蓮　青椒　番椒　新菜牛酪製　新靭土佐麦

吸物　もやし八重成　鶏汁仕立

香物　猪口　茶筅菜　芥白味噌和

菓子　山東菜

惣菓子　二重形蒸羊羹　外黄内紅　外黄内紅

向　鯉　室蘭雲丹和

汁　麦入銀杏蒸　胡椒

飯

焼物　鱸酒蒸

椀物　大筍　有明　蝶　斜切茗荷　笹蒲鉾　鱸長浦

取肴　番椒　新菜牛酪製　新靭土佐麦

吸物　鶏汁仕立

香物　山東菜

菓子

惣菓子　漬物

七月

汁　清蛙狗脊

向　鯉汁鱠　猪口入小茗生油

飯

焼物　塩蒸鮭　洋蝋包

椀物　蕈巻猪肉長崎麦

取肴　鮭鰤味淋漬鮮し

吸物　大取鯛煎餅

香物　蘭雪　味噌漬冬瓜　夏大根

菓子　葛餅　氷冷

水菓子　李

汁　三州味噌鯉塩梅冷製

向　波稲簾　軒蕗作　猪口入小茗生油

飯

焼物　鑵詰鮭家麦　鯛　掛

椀物　塩蒸花椰菜　牛乳製掛汁

取肴　岩石蛋前　支那生薑漬

吸物　雲雀焼　山椒味噌製

香物　干瓜　古製味噌漬刀豆

菓子　梨子　切

水菓子　果糖汁掛

花椰菜ハ二月次品ナリ　六月ニハ訪し　鑵詰ノ品ナカ

向　鱈雲　鱈作り身　水煮蕗　猪口　生姜　生油醤油

汁　蒟蒻豆腐　椎茸　揚物

飯

焼物　清酒　蒟蒻豆腐製　青山椒　椎茸

椀物　隠し山葵　信州水菜　焼栗　蒟蒻豆

取肴　汁南瓜　蕗　牛蒡　卯月　鈴蕗　結人数割りて

吸物

猪口　海藤花

香物　富士塩　梅　青瓜　印籠漬　唐辛子　蕗

菓子

水菓子　桃

汁　蒟蒻　豆腐　揚物

向　鱈作り身　水煮蕗　猪口　生姜　生油醤油

飯

焼物　清酒　蒟蒻豆腐製　青山椒　椎茸

椀物　隠し山葵　信州水菜　焼栗　蒟蒻豆

取肴　汁南瓜　蕗　牛蒡　卯月　鈴蕗　結人数割りて

吸物

猪口　海藤花

香物　富士塩　梅　青瓜　印籠漬　唐辛子　蕗

菓子

水菓子　桃

向　清酒　長寺　作身　敷酢味噌

汁　三州味噌　鱈乱切

飯

焼物　鮭　酒焼　注汁馬鈴薯

椀物　鱈白子

取肴　少取水菜鮭　焙新蕗根

吸物　蓮実　片身　焙青鮭

猪口　ムシり　制鮭　上置　蓴菜

香物

菓子

水菓子　黄色氷豆腐

向　洗牛尾　葉牛蒡　和　敷酢

汁　焼賀皮　皇牛蒡

飯

皿　鮭雪花菜鮭

椀物　長芋風水煮鶏

取肴　海老　栗山芋

吸物　水雑芋海苔　白薄　蒲

猪口　葉胡瓜　上置　鱈実

香物

菓子

水菓子　悦茶入氷菓

向
鯉雲丹 鯉作り身 水前漬 猪口 海藤花 生姜 大根卸

汁 菊菜 高野豆腐 椎茸 湯葉

飯

焼物 鮎塩焼 味噌付焼

椀物 蕨粉 合製蕨餅 上置山葵

取肴 雲丹焼漬 牛身叩 李芋小輪事切

吸物 ちらし豆腐 (献立集二編)

猪口

香物

菓子

水菓子 桃

向
鯉洗 大根卸 和

汁 富士平蒸

飯

焼物 鮎塩焼 味噌付焼

椀物 蕨粉 合製蕨餅 上置山葵

取肴 雲丹焼漬 牛身叩 李芋小輪事切

吸物

猪口

香物

菓子

水菓子 桃 果子

向
長芋 作身 酢味噌

汁 三州味噌 鱈乱切

飯

焼物 鮎塩焼 注汁馬鈴薯

椀物 鱈白子

取肴 火取水菜鯉 焙新蕗根

吸物 蕗 作身 焙青紫蘇

猪口 ムカリ 刺鯖 上置 蕗 蕨

香物

菓子

水菓子 黄色瓦塔

向
洗牛尾 和 酢 尾子

汁 焼麩 皇牛蒡 (寸仙)

飯

皿 鮎雪花菜鮓

椀物 長芋風水麦鶏

取肴 海老 深山麦 (芋人尾丁)

吸物 水禪寺海苔 白薄 蒲鉾

猪口 葉蘭雑煮 上置 鯉 果子

香物

菓子

水菓子 挽茶入氷菓

向　鯖鉢仕作　葵酢

汁　帛鱈竹輪清汁

蓮葉飯

焼物　牛酪焼茄

椀物　伊太利麺玉子開　上置　夏葱仕立

取肴　水晶包　集肝寄海素麺

吸物　一塩鱸潮漬

香物

菓子

後菓子　蛋皮ナラ巻　白糖真薯　皮ナラ巻　砂糖ヨウカン　輪切

香物

菓子

氷菓子

向　氷鱈　一塩鮭　茗荷　紅生姜　熟酢醤

汁　海鰻擂入

飯

焼物　牛酪焼茄

椀物　伊太利麺玉子開　上置　夏葱仕立

取肴　水晶包　集肝寄海素麺

吸物

猪口　一口

香物　柳製茗荷子漬　刀豆一夜漬　輪切

菓子

水菓子　星生林檎

八月

向　薫油仕作　山葵酢

汁　清草川蜆　伊勢味噌仕立

飯

焼物　子持大海老

椀物　切麦　冷製鰹節仕立　青唐椒輪切　冷製鰹節仕立

取肴　魚膠製真薯　矢掛柚餅　大根

吸物　八重成擂流越漬　寒晒豆

猪口　鮮蕗黎豆　和

香物　柳製茗荷子漬　刀豆一夜漬　輪切

菓子

水菓子　星生林檎

向　鶏卵油作　夏筍枝　筍不煉雲丹製酢和

冷汁　牛尾煮　塩梅佐野味噌仕立　紫蘇　細切

飯

焼物　冷製蒸鶏　醤油　撒蒸膠

椀物　胡桃豆腐　冷製　掛汁　蕗の薹味噌付

取肴　無辣青椒甘煮　松前巻海鰻蒸

吸物　海苔　若荷子

猪口　海松　酢漬

香物　新漬大根　京漬　輪切

菓子

水菓子　金玉糖　寒天　氷

向　鯖銀皮作　蓼酢

蓮華飯

焼物

椀物　根芋海老丸蒸　粕汁　青苔粉上置

取肴　水鳥色鳥腸焼

吸物　一塩鱸潮漬

香物

菓子

後菓子

汁　帰鯉竹輪清汁

向　鰹節作　蓼酢

飯

焼物　牛酪焼蕃茄

椀物　伊太利麺玉子開　上置　長葱作

取肴

吸物

猪口

香物

菓子

水菓子

汁　海鼠擂入　蓼酢

汁　清草川蜆　付数味噌仕立

向　薫油作　蓼酢

飯

焼物　子持大海老

椀物　切麦　冷製鰹薫節仕立　青唐椒輪切　冷汁

取肴　魚膠製青海苔　矢掛柚餅

吸物　八重成擂豆腐清汁　寒晒豆

猪口　鮮蕗梨豆腐和　一口茄　鰹汁

香物　柳製嘉子漬　刀豆一夜漬

菓子

水菓子　早生林檎

冷汁　牛尾煮塩梅佐野味噌仕立　蓼酢

向　鶏煮油作　蓼酢　筍　不煙雲丹製酢和

飯

焼物　冷製蒸鶏　酢蓮

椀物　胡桃豆腐　冷製　掛汁　蕗子冷醤油付

取肴　無蘇青椒甘煮　松前巻海鼠蒸

吸物　海苔　若荷子

猪口　海松酢浸

香物　新漬大根　京漬　辣韮　輪切

菓子

水菓子　金玉糖　索麺　氷

向　鶏蒸ニテ引ナヲキ　蠔油和

冷汁　昆布塩梅尾張味噌仕立　生蕨　鶏蒸　[illegible]山葵

麦飯

焼物　鴨西洋焼　山

温汁仕立　[illegible]溶芥

椀物　[illegible]　鶏擂刻　温汁仕立　蘑菇

金清くてハ前ニ在り

取肴　[illegible]美刺身

餘零子（ムカゴ）

吸物　鱸塩梅清汁　餘零子（ムカゴ）

香物　糸瓜糠漬　三年越日[illegible]味噌漬瓜　糠　田

菓子

氷菓子

向　秋鰹　塩蒸ホグシテ　煎汁和

汁　二度芽蕗

飯

焼物　蛸黒胡麻和

蘑菇ナリ

茄子　鶏ホシボリ　[illegible]揚　青山椒

小丼　冷製絹漉豆腐　短切　掛汁付　[illegible]振ま　ミツ葉　微塵

吸物　[illegible]牛尾糸　紫蘇穂

香物　木瓜味淋漬　種抜小梅干　黄

菓子

水菓子

伊多利麺ハ前ニ見ユ　マカロニー　通心麺くだもうえ

向　[illegible]重切　[illegible]酒

冷汁　鶏肉塩梅仙台味噌仕立　伊多利麺

飯

焼物

ウマニ　旨煮

縁（フチ）ナシト呼ぶこし

旨煮仕立　日向椎茸　旨煮　縁三笛　雲丹　蓮根　短冊切　縁切

取肴　[illegible]新牛蒡　紫把形

吸物　烏賊　萬年塩梅　青豆　胡椒　肉豆蔻　蔻

香物

特別書きし

向　鑵詰[illegible]蠣　敷氷　猪口　北風酢

汁　[illegible]皮

飯

焼物　鶏肉和馬鈴薯合煉湯皮包　油煎

梡物　白汁仕立　葛仙米

取肴　海老浮雲　蓮根　数珠形　色紙

吸物　海素麺

猪口

香物　白瓜糠漬

菓子

惣菓子　葛素麺　寒天[illegible]　米豆腐　敷塩

冷汁　昆布塩梅尾張味噌仕立　岩茸　鶏魚　卸山葵

向　鶏蒸テ引サキ　蠔油和

麥飯

燒物　鴨西洋燒

椀物　伊豫素麺　上置　鴨塩焼キ刻　温汁仕立　（蘑菇）

取肴　[illegible]漬鯛刺身

吸物　鱸塩梅清汁

香物　糸瓜糠漬　三年越田舎味噌漬瓜

菓子

氷菓子

（蘑菇　温汁仕立　蓋溶芥）

汁　二度芽露

向　秋鰹　塩蒸キタシテ　煎汁和

飯

燒物　蛸黒胡麻和

蘑菇ナリ　茄子　鶏ボンボリ　葛掛　青山椒

小丼　冷製絹越豆腐　奴切　掛汁付　番椒末　ミジン葱

吸物　[illegible]牛尾魚、紫蘇穂

香物　木瓜味淋漬、種抜小梅干

菓子

水菓子

冷汁　鶏肉塩梅仙台味噌仕立　伊多利麺少

向　河鱒薄重切　葱酢

飯

燒物　[illegible]蕪仕立　[illegible]

椀物　日向椎茸　雲丹[illegible]短冊切文結

取肴　煮浮新子瓢　柴把形

吸物　烏賊葛叩塩梅　青豆　胡椒　肉豆蔻

香物

汁　鮟皮

向　鑵詰厚岸蠣　敷氷　猪口　北風酢

飯

燒物　鶏肉和馬鈴薯合煉湯皮包　油煎

椀物　白汁仕立　葛仙米

取肴　海老洋雲[illegible]　色紙形

吸物　海素麺

猪口

香物　白瓜糠漬

菓子

惣菓子　葛素麺　寒晒白玉　氷雪浸し　敷笹

冷汁　昆布塩梅尾張味噌仕立
鶏蒸引ナリ　蟹油和

向　秋鰹　蒸キクシテ　煎汁和

麦飯

焼物　鴨西洋焼　（蒲萄）

椀物　伊勢素麺　上置

取肴　漬鯛制身

吸物　鰹塩梅漬汁仕立

香物　辛瓜糟漬　三年越瓜合味噌漬瓜

菓子

氷菓子

冷汁　鶏肉塩梅尾張味噌仕立
伊勢素麺

向　河鱒薄造切　煎酒

飯

焼物　旨煮　日向椎茸　雲丹蓮軍鶏短冊切文蛤

椀物　縁切

取肴　煮浮新子　柴把形

吸物　烏賊薯蕷塩梅　青豆　胡椒　南蛮

香物　菱

汁　二度茶漉

飯

焼物　蜻蛉胡麻和

椀物　煮抜茄子　鶏キモ　煎摘　青山椒

小丼　冷製稲荷豆腐　蒲鉾　掛汁

吸物　樫牛尾糸　紫蘇穂

香物　木瓜味淋漬　種抜小梅干

菓子

水菓子

向　鶏肉加馬鈴薯合煮湯皮包　油煎

焼物　白汁仕立　葛仙米

椀物　海苔浮雲蓮軍鶏

取肴　海素麺

吸物　猪口

香物　白瓜糠漬

菓子

物菓子　葛素麺　寒晒豆腐　水雲酢浸

汁　新玉葱麦板四半

向　洗鯉素　猪口入煎酒

飯

焼物　鯉蒲焼

椀物　冷製玉子豆腐

取肴

吸物　一番鶴酢　糸昆布

猪口　樹衣酢浸

香物

菓子

惣菓子

向　真乱作

焼物　鞠麩之形伊勢海老　牛酪焼入

椀物　紐皮鮑饅　温製　清汁　上置椎茸麦

飯

猪口　狗脊白和

香物

菓子

惣菓子

九月

汁　椎茸　揚小形豆腐

向　鮭　煎和　東煎酒

飯

焼物　子持鮎麦浸　花鰹

海扇焼　青森海扇柱　天塩昆布

取肴　初茸塩焼　剥胡桃

香物　素山椒

汁　八ツ半　里芋

焼物　鳴西洋焼冷製

椀物　中ビ　蕪清月形書五入　紅山椒

取肴　新天門冬酢煮

吸物

猪口　初茸三酢漬

香物　モキリ茄椎漬　丸赤茄酢漬

菓子

惣菓子

八ツ半　モキリ　ノ詰ノ　ムリ豆　田芳

向　洗鯉　桑　猪口入煎酒

汁　新玉葱　麩　椎茸

飯

焼物　鱸　雁　焼

椀物　冷製玉子豆腐　鶏汁仕立

取肴

吸物　一番鶴　茸　芝海老

猪口　[illegible]

香物

菓子

惣菓子

向　鮭　乱作　芝海老　蒸テ　霧　三盃酢

汁　粒麩　餅　蓼

焼物　鞠麩　大形　伊勢海老

椀物　鯉　鮭　阪飯　温製　清汁　上置　樺山椒

取肴　青橙入酢浸　柳麩

吸物　黎豆　蕨

猪口　胸肩　白和

香物

菓子

惣菓子

九月

向　漬魚　乱作　楊小形豆腐

飯

焼物　鳴西洋焼　冷製

椀物　鰍　中ヒ　蕪　満月形　青豆入　紅山椒

取肴　新天門冬　胡麻

吸物

猪口　初茸三酢漬

香物　モキリ茄　糠漬　十丸赤茄　酢漬

菓子

惣菓子

汁　ハンキ　里芋

向　鮭　乱作　鯛　和　軟　煎酒

飯

焼物　子持鮎　麦浸　花鰹

海扇焼　青森海扇　柱　天塩長浜

取肴　初茸　塩焼　剥胡桃

香物　素山椒

煮物 猪入煎酒

汁 新玉葱麦板麩

向 鱈 乱作 芝海老 蒸ヲ

霧 三盃酢

粒麩 鈴蕎

飯

雑煮 雉子焼

冷製玉子豆腐 鶏汁仕立

焼物 鞠麩 大形 伊勢海老

桃物 紐皮鮑 温飩 温製 清汁 上置 樽山葵

取肴 青橙入酢浸 椎茸

吸物 黎豆薯蕷

猪口 狗脊白和

音物

菓子

惣菓子

セイコ いかとり セイゴ ハラカ 鮫
鰹イトスゴ 外ニ 字アリ 洞ヘ
水走 名菓 ヒヘシ

黎豆ノ蔓生 食ヘカヘズ 紅豆ノ蔓先ニ 限シ 無ストキ 形ミ
使シタ人 黎豆ハ 紅豆ト 莢豆ノ蔓先ハ 食ヘヌヒトヘ

乱作

煮物 蒸鮑 清形 青豆入 紅山椒

飯

鳴西洋焼 冷製

新天門冬 昆布

取肴 初茸三酢漬

モキリ茄 椎漬 十九赤茄酢漬

香物 麦山椒

汁 八ヒキ 里芋

向 鮎 乱作 鮴和 煮酒

飯

焼物 子持鮎麦浸 花鰹

海扇焼 青森海扇柱 天塩長布

取肴 初茸塩焼 年九ミ

剥胡桃

香物 麦山椒

汁

向　紅葉鮒切　焼骨　煎酒

カレー粉ハ　ライスカレーニ用ユ　薑黄粉ノことゝ

焼物　カレー　粉蒸牛肉　鶏肉挟込（刻玉葱入）

椀物　揚範　蓴　壁　山葵　薄葛引

取肴　鰷　宮城野鰈乾物焼テ引裂

ロクイウオ　六魚ハ　鰷魚トホこ

鰷ハ　倭ロクヲ　魚偏ニ六入

香物　印度製チャツニー　撒ニ洋塩

チャツニーハ　菓果テ刻ミ　蜜漬ニ　香辛ヲ加ヘ　硝子壜ニ入レ　舶来入

汁　イナ　鯔仔

向　半背切　吉汁

飯

焼物　紙　塩家鴨（辛切）　鷹匠焼

椀物　魚糕摺流　乱切初茸　茄　薑茄　薄葛

香物　洋製醋漬　隠元　芙蓉豆（鞘漬）　豇豆

大猪口（仏蘭風）　一夜酢塩鯛小形ニ氷溜

焼物　初鴨　鷹匠焼

吸物　雁胃　霰切　エ　エマシ麦

エマシムギ　ノことゝ

香物　印籠漬瓜

汁　五香鰻摘入

向　塩鮮　酢味噌掛

飯

焼物　長崎天府良鯛（鯛白珍）

椀物

取肴

吸物　ノウゼンハレン　ン葉

ノウゼンハレン葉

猪口

香物　小葵葉粕漬　岡本大梅干　片キナ

向　紅葉鮒乱切　焼骨　煎酒　汁

焼物　カレイ　粉茶牛肉　鶏肉切込　刻玉葱入

飯

椀物　揉麩　鴨　鱈　山葵　薄葛引

取肴　宮城県　美乾物焼　引裂

香物　印度製　撒し塩

向　子鯛切　蕗　汁

焼物　塩家鶏　奪切　鷹匠焼

飯

椀物　魚糕擂流　乱切初茸　茄子　薄葛

香物　洋製醋漬　共盤　紅豆

向　塩鮭　酢味噌掛

汁　五書鮭揚入

飯

焼物　長崎天布長鯛　鯛白珍

椀物

取肴

吸物　ノウビン　ゼン菊

猪口

香物　小茄子糠漬　岡本大梅干

公堂風
大猪口　夜酢塩鯛小形　氷豆腐

焼物　初鴨鷹匠焼

吸物　雁胃霰切　玉マシ麦

香物　印籠漬瓜

向
イサキ 乱切 白髮大根 紫蘇酢
髮
白髮トゆらじ

汁
小茄

焼物
骨抜鮎蓴衣申場
椎茸 大根卸 天然醤油

スリ〻摺トかゝじ

吸物
鯛子流し 浮草海苔

硝子盃
洋酒入氷豆

皮剥トゆゝじ

惣菓子
梨子 乱切
皮剥

向
鮒西京漬
蛋黄物 青苔末
紅椒一番椒くん

十
蝦 鰕末三角（豆腐百珍）

焼物
大生蒟蒻
紅椒一番椒くん
飯

焼物
鰌奥鯖
カビヤ
麹片

取肴
焼鮒

吸物
挽茶トゆゝじ
南仕立

猪口
梨子 蜜和
黄

香物
長茄味噌漬 鮒糠漬

カビヤ
鰌奥鯖

向
白塩鯛薄造 蚫半酢

汁
三州味噌 鳴門入

飯

焼物
稲荷山産松茸 西洋煮 蒸生姜 土佐醤油

椀物
取肴
焼鳥

吸物

猪口
新蓮根 胡麻和

香物

菓子

後菓子

向
一塩鯖平作 裏酢 鶏冠菜

汁
菓子 麩
付小

飯

焼物
利根川鮭切身 西洋煮海老汁

椀物
八重成打鯛 後初茸 白汁仕立

取肴

吸物

猪口
松風焼 裂松茸 柚味噌 蕨

香物
麹漬柴 日光唐椒一本切
寸

菓子

後菓子

向

イカキ 乱切 白髮大根 芋茎酢

汁

茄

飯

焼物

骨抜鮭 苞衣 中焼 大根卸 雁入 天然作醤油

向

鯛 乱切 薯蕷汁 椒末 葱泥 黒胡麻泥

汁

蝦 味噌豆腐

焼物

大生姿 四竿

飯

吸物

鯛 乱切 流し 浮草 海苔

梳物

鰤奥 カビ 焼 鰤奥輪

硝子盃

洋酒入氷泥

吸物

梅茸入海鬘糕 南仕立

猪口

梨子 蜜煮 和 黄

香物

長芋味噌漬 鮮 鮮 漬

惣菜子

梨子 乱切 皮剥

汁

三冊味噌 鳴海入

向

白塩鯛 漬置 煮生酢

飯

一塩鮭 干作 煮酢 鶏冠菜

汁

華竹 付小

焼物

稲荷山 産松茸 西洋薯 蜜 青唐辛子

飯

焼物

利根川鮭 切身 西洋薯 海老汁

梳物

八重咸 打鯛 後初茸 白汁仕立

取肴

摺鳥 焼製

吸物

猪口

新蓮根 黒胡麻和

香物

和風焼 裂松茸 梅味噌 軟

麹漬 芋 日光香椎 一本切 寸

菓子

後菓子

向
鯖漬 鮮割目 鮮時蒸 乱切 黄菊花 蓼酢

汁
蠟豆腐（豆腐百珍）

飯

焼物
雛鳥和ヲ煮

皿
利休味噌煮 蕗薹

取肴
芹 蕨 雪丹畢

吸物
粒松茸 手庭切 明樣 金柑形

猪口
土佐鰹 酢

香物
洋製酢漬 大根

菓子

後菓子

酸ハ酢ト望ゴ

向
鯛田舎作酢漬 晒長帛和

飯

焼物
鴨笹肉 蓼
矢竹鮮
鶏煮和ヲ海老 椎茸 擂菓

取肴
焼丹波栗 蒲焼 状蛸 衣掛 抽揚

吸物
粒松茸 手庭切 明樣 金柑形

猪口
土佐鰹 酢

香物
洋製酢漬 大根

菓子

後菓子

向
夜塩鮭手作 軟煎酒

汁
土浦 蝦

飯
忍林茸 白塩

焼物
羊肝 豆腐

椀物

取肴
酒漬鰹 花茸 海老 鞠麩

吸物

猪口
蓮 三盃酢漬

香物

菓子

後菓子

菓子

向
鮒養越 姉川海苔

汁
蕪摘入

飯

焼物
蒲鉾 三摩 骨抜 合焼

椀物

取肴
雅鳥子 蒸 松茸笠 四切

吸物
菓子 片身卸

猪口

香物

菓子

後菓子

菓子ハ スドホシ トモリ 茸ノ事ナリ

汁 蕪摘入

向　鯖塩漬　鮮割身　鮮時蒸　乱切　蓮根　菊花　蓼　敷山椒酢

汁　蕗　豆腐（豆腐百珍）

飯

焼物　雉鳥和方煮

椀物　利休甘味噌煮

皿

取肴　芋　慈姑　雲丹　田楽

吸物

猪口　左京　鮭　物焼　解　花鰹

香

葉子

後葉子

向　鯛田舎作　酢漬　鶴長帛和

酢

汁

飯

焼物　鴨笹肉　唐煮

椀物　矢竹　鶴　鳥和方煮　椎茸　擂茸

取肴　焼丹波栗　蒲焼　状鮭　唐衣　抽揚

吸物　粒松茸　手庭切　鴨樣　金柑形

猪口　土佐鰹　酢　数酢

香物　浮製酢漬　瓜　蕗　唐漬　生大根

葉子

後葉子

向　一夜塩鮭　平作　敷煎酒

飯

汁　土佐　蝦

向　鮒養越　姉川海苔　雲丹酢

飯

汁　蕪搗入

焼物　羊肝　肉　豆腐

椀物

取肴　油漬鰹　雲丹　羊羹　海苔　煮　鶴　麩　麩

吸物　菓

猪口　蓮根　三盃酢漬

香

葉子

後葉子

向

焼物　蒲鉾　三摩　骨抜　合焼

椀物

取肴　雉鶏子　蒲焼　松茸　笠　四切

吸物　菓　片身　鶴

猪口

香物

葉子

後菓子

向　鯛田舍作酢漬鮑長和和　酢　膾

汁　蠶豆齋

飯　敷山茭酢

焼物　鴨笹肉重焼

椀物　矢幹　鯉煮和ノ海老　榎茸　摘葉

取肴　焼丹波栗　蒲焼状鰻重漬表樹油揚

吸物　粒松茸　手庭切鴨燥　金柑形

猪口　土佐鰹鹽　花鰹　数酢

香物　洋製酢漬大瓜　薄切味噌漬牛蒡根

菓子　黄

後菓子

汁　土浦ナ鰕　蝦

向　一夜塩鮭平作　軟煎酒

飯　忍松茸

焼物　羊肝肉豆腐　豆

椀物　

取肴　油漬鰹雲花羊羹海老巻　鞠形麩焼　麩焼

吸物　

猪口　蓮根三盃酢漬　菓

香物

菓子

後菓子

向　鮒養越州海苔　湯寄　雲丹酢

飯　丹

汁　蕪摘入

向　遠参酢　辺水蕗　凍豆腐　汁　松茸　笠

焼物　那加川鮭　塩焼　河

飯

皿　雉子拍肉八方銭形　鱈寄せ

取肴　柚輪魚様　人参　小茸　筆入

吸物

猪口

香物　塩揉大根　漬物

葉子

後葉子

向　糠焼　去　油麩摩　角切　蒸酢　汁　大切輪切　根

飯

椀物　二重　海苔巻　伏鱈　雪花菜

皿　青黄白三色素麺　店前　満月　真丸　懸　紫菜

取肴　小丼　新鮮　香塩蒸

吸物　鱒茸　又出ス　何ト　ヨウカ

猪口　菊花酢浸　花鰹

香物　多賀　柏漬　新漬　唐辛子　紫蘇巻

葉子

後葉子

向　鰯乾作　忍茸時雨　和木耳　汁　椎茸　鳥帽子　小　丸形

飯

焼物　中雑寺湖鱒　厚手　竹　竹輪　切焼

椀物　上鴨　乱切　焼竹輪　薫　竹　竹輪　切焼　竹　竹輪　薫

取肴　焦茶　茶葉　一編　豆腐　小　薫

吸物　草石蟹　浮巻　蟹

猪口　蓮根　白美

香物

葉子

後葉子　甲州葡萄

向　酒浸鱒　復茸

飯

焼物　鴈　切焼

椀物　魚　鳥形半餅

取肴　雲雙　焙烏賊　蕃　水禪寺海苔巻

吸物　牛乳製　貝蠣　割椒　胡

猪口　裂鯛　青和

香物

葉子

後葉子　廣島新鮮柿

汁　大根　線切

向
海参雲丹 凍豆腐 白水母 三杯酢
汁 松茸 笠

飯

焼物 那加川鮭焼 阿
皿 雉子柏肉八点銭形魚腰寄 蓮 茗荷
取肴 柚輪麸 人参 土筆 耳 筍入
吸物 汁 平
猪口 昔
香物 塩漬大菊 菊 昆布 椎茸
葉子 低葉笠 塩押
後葉子

向
糠漬 去 山芋 摩年切 蓼酢
汁 大切輪切 根

飯

焼物 二重海苔 浜焼 雪花菜
椀物 貢黄江三色素麺 庭面 満月 蕗 昆布 紫菜
小井 新鮮古塩鯛
吸物 鱒
猪口 菊花酢漬 花鰹
香物 魚粕漬 新澤庵 紫蘇 老
葉子
後葉子

向
鮪 乱作 忍 茶 時 唐和 水

飯

焼物 中雑寺湖鱒 厚薄 牛乳制
椀物 上鴨 乱切 焼 竹 輪 人参 椎茸
取肴 馬糞 雲尊 集 三編
吸物 草石蟹 清 櫻
猪口 蓮 酢 貝 美
香物
葉子
後葉子 甲州葡萄

向
酒浸鱒 蒸
汁 大根 椀物

飯

焼物 鴈股 焼
椀物 魚翅入饅頭形半餅 微塵 蹴年及青 羊入
取肴 醤 煎 焼 馬鈴薯 水雑寺海苔巻
吸物 牛乳製 袋蜻 割 椒 胡
猪口 裂鯛青和
香物
葉子
後葉子 廣島新乾柿

向
凍豆腐 白味噌 三杯酢 笠
汁 松茸
飯
焼物 那加川鮭燒 阿
皿 雉子相肉八点鉢 寄豆腐 津世茸
取肴 柚輪人参 長呼 筆入
吸物
猪口
香物 塩雉大茄子 醤油掛 大根葉笠 塩押
菓子
後菓子

向
糠焼茄子 麩 去
汁 大切輪切 根
飯
焼物 二重海苔巻 牡蠣 雪花菜
椀物 青黄紅三色素麺 満月蒟蒻 紫菜
小丼 新鮮古塩鯛
吸物 鱧
猪口 菊花酢浸 花鰹
香物 名残相漬 新澤庵乱切 紫蘇巻
菓子
後菓子

向
鰯乾作 忍茸時雨和水
飯
焼物 中雉寺湖鱒 厚垂牛乳制
椀物 下鴨乱切焼 竹輪人参 集
取肴 鹿茸山芋 (鹿の皇三郎)
吸物 草石蟹 清撰
猪口 [illegible]而 [illegible]
香物
菓子
後菓子 甲州葡萄

向
酒浸鱒 蒸
飯
焼物 鴈股肉厚切照焼
椀物 魚翅入饅頭形半餅 微塵麩 羊入
取肴 [illegible]雲焼 馬鈴薯 水禪寺海苔巻 き 蝦
吸物 牛乳製 [illegible]蠟 割椒 胡
猪口 裂鯛青和
香物
菓子
後菓子 廣島新蔵柿

向　海参雲　鯛汁漬酢　三杯酢

汁　松茸　笠

飯

焼物　那加川鮭塩焼

皿　雉子柏肉八方錦

取肴　柚輪里芋　人参

寄盃　蓮芽

第八

吸物

猪口　塩押大根葉並

香物

葉子

後菓子

向　糠焼豆腐　摩手切　蓼酢

汁　大根輪切

飯

焼物　二色海苔煮付雪花菜

椀物　青黄紅三色素麺　店面　満月寒天　紫菜

小丼　新銀杏蒸

吸物　鱒

猪口　菊花酢浸　花鰹

香物　多賀　相漬　新澤庵　紫蘇巻

葉子

後菓子

向　鰯乾作　忍茸時雨和水

汁

飯

焼物　中雉寺湖鱒　厚薄牛乳制

椀物　下鴨乱切焼輪　人参椎茸

取肴　蓮茸

吸物　草石蠶　浅漬

猪口　[illegible]

香物

葉子

後菓子　甲州葡萄

向　酒浸鱒　蒸

汁　大根葉切

飯

焼物　鴈股肉厚切照焼

椀物　魚翅入饅頭形半餅　微塵麩　羊羹　青

取肴　蜜煎　焼麩　南瓜　蕗　水禪寺海苔巻

吸物　牛乳製　袋蠟　割胡椒

猪口　裂鯛青和

香物

葉子

後菓子　廣島新乾柿

向　乱切　嚴生姜　三杯酢酒

汁　後レ蕗

飯

焼　開定家麦　木山椒

椀　嘉麦筍　鱈節塩梅三献味噌濃醤

取肴

吸物　櫻花湯仕立　燕窩

猪口　松茸和

香物　青山味噌漬　冬瓜奈良漬

菓子

後菓子　茘枝蜜

一塩中雑魚鱗薄葉　敷煎酒

汁

飯

焼物　濃焼間隔ヲテ生姜醤油掛

板屋貝　仔鰒煮

取肴　生姜柚子搾　四半

吸物　雉鳩叩き　清汁

猪口　栗梅酒和

香物　新漬鹿尾菜茗荷紫蘇漬

菓子

後菓子

向　鰹　片草石蓴

汁　鱗豆腐（豆腐ヲ珍）

飯

焼物　前島　太葱七分切　姜

椀物

取肴　岩石胡桃

吸物

猪口　湯取高川蠣　清草海苔酢掛

香物

菓子

後菓子

向　久比里鱈　割テ貝盛　檸檬　一片

汁

飯

焼物　一塩小魚

椀盛　小鳥味噌　宮重大根面取角切　風呂吹

取肴　新銀杏

吸物　鱈葉塩梅嘉魚圓　油麩

猪口　田螺山椒味噌和

香物　雑茸近江漬　三年越味噌漬茄

菓子

後菓子

向

焼物　鯛定家蒸

椀物　嘉魚筍　鱞節塩梅三杯味噌濃醬

取肴

吸物　櫻花湯仕立　燕窩

猪口　松茸和

香物　青山味噌漬　冬瓜奈良漬

菓子

後菓子　茘枝實

汁　後レ蕗

切　嚴生姜　三盃酢酒

飯

向

焼物　鯛定家蒸

椀盛　嘉魚筍　鱞節塩梅三杯味噌濃醬

取肴

吸物　櫻花湯仕立　燕窩

猪口　松茸和

香物　青山味噌漬　冬瓜奈良漬

菓子

後菓子　茘枝實

汁　後レ蕗

切　嚴生姜　三盃酢酒

飯

向

一塩中雉生鱞薄造　敷煎酒

焼物　寄焼間隔リテ　生姜醤油掛

板屋貝　仔鰒巣　入合リテ　和　肉豆蔻入

取肴　生姜柚子搾　四半

吸物　雉鳩叩キ　清汁

猪口　天梅醤和

香物　新澤庵巣菓漬　紫蘇漬　切

菓子

後菓子

汁　小　大取　形薄鱞

向

鯉　片草石蟹

汁　鱞豆腐（豆腐ヲ珍）

飯

焼物　前島　太葱七分切　共美

椀物

取肴　岩石胡桃

吸物

猪口　湯取河川蠣　清草海苔酢掛

香物

菓子

後菓子

向

久比里蟹

汁　一　檸檬　一片

飯

焼物　一塩小鯛折返シ取

椀盛　小鳥味噌敷テ　宮重大根面取肴切　風呂吹

取肴　新銀杏嚴　大嚴形

吸物　續葉塩梅嘉魚圓　油奠

猪口　田螺山椒味噌和

香物　雉茸近江漬　三年越味噌漬茄

菓子

後菓子

雪中寄

向　蕪骨明骨粕漬　茶味噌敷

汁　薩摩汁

飯

焼物　鴨

椀盛　薄塩鮭　雪麦　麦立

海扇焼　小鴨　貝柱　鱈手切　煎玉子　芹

取肴　氷砂糖漬小梅乾　塩ニテ草石蠶

猪口　鯛麺

香物　南山味噌漬　芹塩漬

菓子　大福餅　薫立

後菓子　江戸ウロウ　浮石糖

吸物

向　鴨　山葵醤油

汁　雑煮仕立　清　柚大條

飯　鶴菜入

焼物　猪肉香草丁麻實銀杏　南蛮飛竜頭

椀物　豆腐菊餡掛　生姜

取肴　牛蒡輪切　栗漬鰹

吸物　無之

猪口　鯛角切　茗荷葉　生姜酢

香物　色吉漬百一茶子　大根浅漬

菓子

後菓子

汁　生海苔　小口松露

向　鮭漬作　麦接　敷酢味噌

飯

焼物　醴酒漬鮭　焼ヲ

椀物　甘鯛鯛雲丹　榎茸　擂茸

取肴　柴把海鰕　大取慈姑

吸物　鴈腎　蒟

猪口　焼大根胡麻山椒和

汁　榎茸　二葉菜　饅

可　塩引鮭　煎鰤　敷煎酒　柚伸條

飯

焼物　衣掛魚鰈

椀物　鯛角身　餡掛

取肴　椎茸入魚練

吸物

猪口　蓮根胡桃味噌和

香物

雪中宴

向　蕪骨明骨 麦　苏味噌煮

汁　薩摩汁

焼物　鳴　鳴竹

粗　飯

椀盛　薄塩鮭　雪麦　麦立

海扇焼　小鳴貝柱　鱈切　煎玉子　芹

取肴　氷砂糖　海允　盛付草右衛門

猪口　蓋物　二合　下酒　熱湯入

香物　南山味噌漬　芹塩漬

葉子　大福餅　薫立

後葉子　江

吸物　浮石糖

向　偶刻麩　山葵醤油

汁　鯉洗仕立　清　捕大條　柚

焼物　叩猪肉香草　丁麻寳　銀麦　南蛮飛竜頭

椀物　泡雪豆腐　筍餡掛　焼　生姜

取肴　塩焼山芋輪切　栗漬鰹

吸物　無之

猪口　麸角切　茸葉蕨　生姜酢

香物　色音漬　百一茄子　大根浅漬

葉子

後葉子

鮭鱒茶

向　鮭講作　麦接法

汁　生海苔　十口松露

飯

焼物　醴酒漬鮭　焼

椀物　甘鯛鯛雲薄　榎茸　摘菜

取肴　柴把海鰻　大取巻蓋

吸物　鴈腎　條

猪口　焼大根胡麻山椒和

向　塩引鮭　條　練鰯　敷覆酒　柚　伊條

汁　榎茸　二葉菜　饅

飯

焼物　衣掛魚鱈

椀物　鯛角身　餡掛

取肴　椎茸入魚麩

吸物

猪口　蓮根胡桃味噌和

香物

向　塩鱒薄重　山葵　煎酒　汁

飯

焼物　甘鯛御身塩焼　初牛蒡照焼　上置

椀物　蕪搽　蕪　鴨肉　イナエクロヒ野　白地茸

取肴　芋製重箱　尾露産製鮭　鱗場

吸物

猪口　海苔胡麻香椒和

香物　胡蘿蔔糖漬　蓮根味噌漬

汁　炒麩麺

飯

焼物　白鳥　大キ切　厚焼

皿　雉子入馬鈴薯煎　鰹汁

取肴　志摩製粕鮑　伊豆製麦鮑　崖人手切

猪口　松露白和

香物　粕漬鶴　一夜味噌漬

向　細蕪伊作り　山葵漬　甘酢

飯

焼物　兎蒡蔔酒煮

椀物　俄海老　生蚕入温汁

猪口　蕪長芋　鴨味噌掛

汁

向　江戸柱　漬　防風

飯

焼物　蕗

椀物　小鴨筍煮　車海老皮煮糕　長芋白煮　竹

取肴

吸物　所縁湯仕立　唐海月

猪口　馬鹿貝刺身　蕗薹

香物　味噌醤漬大根　唐茗荷漬

向　塩鱒薄造　汁

飯

焼物　甘鯛御自塩焼　初牛白焼　照焼　上置

椀物　蕪搗　薫鴨筍　イナエクロビ貯　合地茸

取肴　尾露産薫製鮭　輪切

吸物

猪口　海苔胡麻香椒和

香物　胡蘿蔔糟漬　蓮根味噌漬

向　仔鰕雑煮　山葵酢和　汁　炒麩麺

飯

焼物　白鳥ささ切　厚焼

皿　雉子　馬鈴薯煎　鰹汁

取肴　志賀　鮑　仔豆製麦鮑　崎入手切

猪口　松露自和

香物　粕漬鶴　一夜味噌漬

向　細蕗佃作り　山葵漬　甘酢　汁

飯

焼物　兎　兎葡萄酒麦

椀物　俄海老芋　生麩入温汁

猪口　蕗長芋　味噌漬

向　江戸桂漬　青　汁　風

飯

焼物　蕗　雑煮汁

椀物　十鴨筍麦　車海老皮麦糕　長芋白麦　芋　鼎度巻巨腐

取肴

吸物　所縁湯仕立　唐海月

猪口　馬鹿刺身　蕗

香物　味噌醍醐漬大根　唐茗荷漬

汁。 炒巻蕎麦 細々防風

向 鶏魚鱈作 生海苔 細々防風

向 鶏魚鱈作身 擂山葵 甘酢

飯

焼物 鹿尾洋焼

梯

椀物 湿飩海鰻 松蕈 擂山葵 薄葛引

取肴 蕪小鯛頭尾骨刺 食セ 北風酢漬

吸物 龍海鰻 蠟三 具布塩梅

猪口 蟹葉葉 刻椎 復し

香物 唐小椒塩漬 カヤニ子番椒種貫塩漬

カヤニみい 番椒ノ種ヲ貫ヲ

汁 蕗 四半

焼物 鶉 染焼

擂山葵

飯

鶉

吸物 鮭鰤 馬尾節越雪花菜仕立

猪口 湯麦雑 茨稜草 西洋煤煙

香物 天王寺蕪醤油漬 千枚切

抑法華少將自筆稿本 食事百珍 自筆ニアラズ

安濃津人漫筆

山陰道栗 一

逸話篇

汁。炒巻蕾預

向　鶏足作　生海苔　細々防風

飯

焼物　鹿角西洋焼（定丁梅）

梳物　鼠餽海鰻　松蘿

取肴　蝦小鯛頭尾骨翅　食花風

吸物　腦海鰻　蠟三　長布塩梅

猪口　鬘葉葉　刻椎　辰し

香物　唐小根塩漬　カラシ子番椒種豆塩漬

汁

向　鶏作身　擂山葵　甘酢

飯

焼物　鶏

梳物

取肴　乾渓茉豆麦

吸物　鮭鰤　馬尾篩越雪花茉仕立

猪口　湯麦雑　茨稜菜　西洋煉搗

香物　天王寺蕪醤油漬　千枚切

蕾　四半

抑法軍少將自著稿本　食事百珍　自著ニアラズ

安濃津人漫筆

山陰道

逸話傳

一

大阪慶三の文ふうを、隙を見て他の人に知られぬ
様に麻布の鑑ある遺物を拵へ
さのみ利さとき仕事の人を招きて
くらべとうてうしうきくまゝ云ふ事を
さくるも本意あり昔今拵さし形し
国々の農産物に品もくらし試こる欲
食物のことを言つゝ仕事男女の国まいれる
とや、農産物も食物もものつくるある
調理もものを作りの人の国ふうも
ものを孝国古ふうものてさまゝ利おもし
おしていのゝ日記なしてゆきまゝおもを
おしていのゝきあとさるかとゝ孝拵のおしの

もおゝ之ゝ事あるこをつの形る生ることを
ゝと人も知むの所と近き所に宅敷橋屋あ
衣冠束帯者を拵敷音曲あを美形さゝ品
さゝ人のものを改良の進ゝつきゝを生
欲食のことのゝ比ゝ利むのしさ母ある
ふのしおのゝ西洋ゝ用ゝ形
量して形ゝ欲食物を改良せむのゝ
ものを拵ゝ使ゝもと拵ものゝ
山陰のむのしの枝折ゝものゝ
草の葉ゝ品ゝのつゝむ

元老院議官海軍少将従四位勲二等
榊　橋悦

明治五年一月七日

出典は萬葉集なり
饗書に見えし古歌
かへやまに紅葉ふみわけ

鰻加賀燒

栗集て石磨に入て
一味の食物あることなり
ハ醤油とふまぬも羽くち場のこと
まぬ焼きこれをこれもよろ
しふもれハ油のきふもとも
昔おハうおよきし 濃 焼
治九と云字治川かう羽よのを
享保のころ時と調味料と
されを鰻なり 食方不世然大觀本草止載椒醤
炙法則古人亦尚炙鰻炙羹膾羹皆係異嗜 笹薫

明治五年一月七日

鰻加賀焼

萬葉集ニ石磨不敢小鹿ふもあるむ形きとりの勇めてふもあるむ形きとりの勇めて

利の食物あることうたハ醤油とふまゝ形ゝ場のこと

まゝハ焼きこれをこれもよろうふ

ふもれハ鰻のきふとも

昔おハうおよきし、夜ハ

治兎と云字治川かう形よのもの

享保のゝ頃ゝ調味ハ

されを賜ハり食方不世然ト

炙法則古人亦尚炙鰻炙者

蒲焼と

蒲焼

止戴椒

係異嗜

明治五年一月七日

鰻加賀焼

萬葉集ニ石磨不敢奴手夏被ニ[illegible]
てふものゝむ形をとりの勇ちとゆとえてもむのし
より利の食物あることうたのいわしさたてもむし
ハ醤油とふまゝも形くゝ場のこそ用りまゝ溜りてふ
まゝハこそきこれをこれもよりうとをしまゝ蒲燒と
いふもれハ鰻のきふとゝもおいゆとえ[illegible]之[illegible]法[illegible]の
昔おハうおよきし及ハ[illegible]濃[illegible]漿ちとの[illegible]こふ字
治丸と[illegible]字治川かう形よのもしかもてまゝし
享保のゝ[illegible]ゝ時と調味ハとくふむふうあよ樺燒[illegible]
されを臘ゝ[illegible]食方不世然大觀本草止載椒醤
炙法則古人亦尚炙鰻矣蒲臘蓬皆係異嗜[illegible]

大觀本草ニ鰻ハ性ノ如シ味甘ク無毒ナリ脂多シ隨園食單ニ
炒鰻紅燒鰻炒鰻ハ鰻ヲ焼鰻ハ皮ヲ去リ今ハ鰻ハ
蒲焼ト不ノ如ク調理ハ大ヒニ異ナリ其ヨリ小ニ成ルヨリ元焼
さ毋もくさ〳〵仕方と一ツ〳〵せ加賀國ヲ下ノ方ヲ上ノ方
金澤ハ名物ナル夜いとたくましき鰻ハ白焼ニし
しらが山ある部ハ醤油もて蒲包ハ焼き蘿蔔おろし
糠ニ名ハ和くまく掛汁ハ附てまし之ヲ二つ焼の
の形とれ之ヲいとたくましきハ形の料理ハ又ハ
裏ニ名ハ裏ト呼ブ

鮒ノ如キ字何ト訓ンヲ正キヤ了解ニ困ル矣此鮒ト仮名ヲ
用ヒシ二ヤ余ハ其例ヲ知ラズ又考フ鮒トカラ字ヲ訓シ二ヤ
[illegible]

仕方ヲ云ヒ出ルモノヲ文政天保ノ比ヒ迄今ノ如クニ
もしまし、せくさ、あるものハ裏ハ焼ハ
あ〳〵と魚糕ハ朝鮮鰈醤朝鮮藻魚やうの魚ヲも
二三種又ハ四五種ヲ交ルの味ハ
鰈おろしていとよ剛の〳〵
松のつゝのゝ味のそまくしし仕方ハ一品ヲ裏〳〵ハ
鮮ヲ云ヒ也ヲ食ハ信濃ヲ新潟県ヲ根ヲ蒲
少板ハ附ヲ湯ハきくろくヲ食ハ今ハ〳〵
玉ヲ掛ケヲ鼓ハ白く風味ハ
下ノ實ハ同蒲鮮
世ヲ下ノ國ニ蒲鮮ヲ名ヲ云ク色ハ眞白ヲ
光澤ハ此ヲ物魚ヲ裏ハ

大觀本草に云ふ鰻鱺の肉あるやうにして隨園食單に
云ふ鰻紅燒鰻炒鰻の二つを燒鰻は見えたり今は鰻は
蒲燒にして不の字調理はやはりちよやうに成るまで燒
さ毋もくさりて仕方と一ツ〳〵せ加賀國にて百しとふ
金澤にて名物なる夜いとたくましき鰻の白燒にし
こゝろの中なる部分醬油にて蒲色に燒き蘿蔔おろし
糟こゝろ名ゆくまく掛汁にて掛附てしこうの燒の、
の形とれたるといとたくまきはの料理也又ハ
糟こゝろとも糟にて鰻の醬を浸しこうし
草鞋鰈蒲鉾
蒲鉾にて年の内に見出しの刻やくこうにわと
正德元年の書に見えたる天明の比南流行百年の

仕方とふ出まもの也文政天保の比ふるこゝ今のごとくうる
もしまもくさるものなる裏にしるもあれりそも
あくと魚糕は朝鰈鰈朝藻魚やこうの魚とも
二三種又は四五種にて交こるのくに味もよく剛のこゝ
鰈おろしていとゝしさ仕方と一品にて裏しこうも
松のつゝのゝのまのそまくこゝし新潟にて根にて蒲
鉾とふもも也〳〵食比位をこうを裏は今ハこゝて
少板に附て湯にきこうくをことゝ白く風味もいとゝし
こゝに掛けてもて鼓けてもまし汁にても
下ノ實蒲鉾
世にて下の國に蒲鉾にて名高く色真白にてこと不
光澤はの仕方と物魚にて裏しこうもれおれやいとかろく

東京ノ蒲鉾屋名産

野田原　神奈川

[illegible]

川崎蒲鉾

伊勢川崎また蒸して焼くるあるをあり三切四島歸形なるをし別

あれと歯切よく風味のよきこと他にあらずいふしむのし

相模の安房利しは一桶金三歩あるをもこれを

伊勢土産に送る代参たゝ講の主あるとの持歸しハ

切口に二見の浦の月出の図まゝ松井梅あるをせくこふ

つるやうふ蒸し相の名に寄せ蒲鉾の

紐してくるをこゝ上蒸ハ金五両まゝハ七両ほかあるをき

今ハのまのことき品を蒸しさらやさゝ伊くを焼る

うくゝし

西宮蒲鉾

何の魚うをに相舟を板につけ赤くと焼上

きこるのをそ名産形うゝ今も蒸ハさのゝ

ゝもれをもそれを古のを毎の掛れるのゝ

むうしの蒸さゝのまはし今ふを名高を

見そい鱈をそ蒸しこるあるんのをもの蒲鉾ハ

西京大坂あんとをそハことゝ都へ鯨の蒸焼

文鰩魚ミ盃酢

文鰩魚

のくまゝ巣内多く東京邸田鮮沖鱠配分とて
他れるあれとも味まことやさんとやさらあるを春秋
それ七日乃至十日ハ養殖せんとあん魚質の淡白なる
ものゝまゝ煮のよろしきはや

川蒲鉾 河蒲

伊勢川蒲すて煮に鯛のさゝみ大板をけて
焼くるあるをあり三切ハ島蹄形なるをし別
あれと歯切よく風味のよきこと他にあらぬいあしむのし
物價の安の利しは時を一梓金三歩分あるをこと
伊勢山産に法象の代参たゝ請の主あるを持帰しハ
切口ハ二見の浦の月出の岡まゝ松井梅あくさくふ
つるかうふ煮しし相の釜ハ密抗前黄唐用鍋の

紐してくくるとゝ煮ハ全五両まゝハ七両ハかあるを
今ハのまのことき品も煮しさらやさらに作くるを切る
うくゝし

西宮蒲鉾

何の魚ゝ知らに相舟を板ハつけ赤くと焼上
きこるあれて名産形うゝ今も煮ハさのゝし
ゝもれもそて古のさ母の陶れるのゝん
むうしの煮さゝのまゝ日し今ふ毛名言を
見そい鱈ゝて煮しこるあるんのまゝの蒲鉾ハ
西京大坂あんとそて八ことり一都へ小黄鰈くる

文鰤魚ゝ盃酢

魚は下等の魚まで生物乾あるも味のしきと
きくさはと沖縄島までは中〻こと形く乾物や燒
くくふふいき石芝の鰹(腥)元のまてことふ悪うまし
さ揚と一ヒ六月の比門司萩まで芝の
拓きの出せしも味もよく鰹(腥)もあしこと湖
ゆるゆるやさこと魚(奶)性質るうや産地ことも
後ふ者ふふ〻

阿古屋貝

長崎まで鯛(花)の宴のこと言く大四五寸生産
して出せしは梅(花)蛸ありんいあもいしふ味さ
まてうのりぬふ方海ようすもの佐と大村
湾の阿こ和貝あるを形蛸ふ似こ佐こ味い

ことを形るしてそ食ふてきもまるものうれまく
志摩の国まで潜島時雨茶しこ茶まこの
ちり食までと形まひ佐と奶卵のこまれた
いふこく食まれ海の時雨こ三陸海の中こ
形ましてこの久比里蛸
一寸五分
雑新宮湾笑生りまで浦笑生まで久比里
湾の蛸と小判形の桶る容佐く幕府る
進のしこしこ佐と蛸ま浦笑の蛸
久利湾の奥ある海きしの進ふ産佐ふ
あへむのしは山海まで山(海)も出佐こ形佐と
今は去ることあくなのうまく石まで形るゆ〻いとまく

ましきハさらふ布しされと志ゆ　おのれ酒
はしい油　とも下　家して　名まし　とうふ　しして　肉　こと
紀　紀　味　かとと　うくあし　麻布の郷　まて　杉浦　四尺まも
なり　前　ものとも　ふもくさ　そくり

梅花蠣

こと　仕方　そも　産　杉と　内海　て　産　ものも
味　しこと　醤油　の知多郡の海産　て　採る
ものハ　他　まさ　れを　つの板　まて　東酒の吸物
ふ用　ものも　風味　ふと　しし　東京　湾安　房海　ものの
品　て　ものし　うと　ものし　こと　さ杉　ものこと　名　浦
ものも　の

佐波島賊蒲鉾

いの蒲鉾に料理大きな鯛ゆらくさりて島賊角
うちてあらくくうとくくり肉ふくさりて二色茅合山の
茅十分一入れ取湯ふて肉熟酒さこし加へ板まつ
板のうくこと焼くくし上まて火の肉くくくと上のうく
ものも焼くしまく酒味噌まと鯛のさう身ふいのを
文七合入れハ大きく鍋のことし入れきれと
孫もりあく悪しあとの上て鯛ふ島賊ゆ文と
作りしこと上写ものあと地作さ炭ゆ魚のこ
うて作りしこと白人の食ものもまさのつぶしこも
夷漬形とある井葉梅ふてくしい作ふと

蜆汁

本草拾遺ふ蜆生沙泥中江湖溪澗多有其殼

不一有黄蜆黒蜆白蜆金口玉口等名、黄蜆殻薄肉
肥黒蜆殻厚肉薄と見え来国にも江河にも大のも
小のあるなかにされと殻のまゝ汁にして食い付るよ
称のも形し世に名高きよい近江国瀬田の蜆汁あるを
こも黄蜆にて肉も肥付と味噌の河ゆさ[illegible]
てよ味おし津軍川の名にしおふ伊倉蜆とふい
鮒なかるものにて黒蜆にて肉肥れいと醤
の地に煮揚て出るを佐渡味噌にて味噌あへと用い
られ味こゝろよし中比に成て一度に伝流の
陸奥のうゝ中比に成る島の味を海軍蜆にうつし伝し
よし今も所の産物とて陸奥の川口にも
まゝよしこも肉さすて用ひ[illegible]

数の子

本邦流俗年中貴重に以数子為規祝と貝而取て孫
[illegible]多と嘉と女朝食餐[illegible]
[illegible]年始に用ひるのみ徒[illegible]
[illegible]れい黄黒紫色白[illegible]
[illegible]の国い山国にて海産[illegible]
[illegible]数の子[illegible]黄白色の好[illegible]
取[illegible]
[illegible]新数の子[illegible]料理[illegible]集ル
[illegible]の数の子[illegible]の業[illegible]年暦并家
[illegible]酢醤油[illegible]
[illegible]年[illegible]人[illegible]

花鰹

不一有黄蜆黒蜆白蜆金口玉口等名、黄蜆殻薄肉
肥、黒蜆殻厚肉薄と見え来国まで江河まで大の
仁の才まで河口されと殻のまゝ汁にして食い給ふ
称ぶるも形し世まで名高きよい近江国瀬田の蜆汁あり
こと黄蜆まで肉を肥給と味噌の河口さまさま
てよ味おし津軍川の名し扨ふ物倉蜆とふい
鋼なるものまで黒蜆までのんと肉肥れ汁と陽
の場葉揚てあるハ佐渡味噌ハ味噌あんと用い
られ味こまるし中比言葉かまて遣まて佐渡の
陸奥のうちハ中比言島の博を海参蜆ばらつし給し
よし今も所の産物まで海参の川口あるも
まゝよしこも肉をさまて用ひ給し味噌のかゝしとの

鰹

数の子
本終流俗年中貴重以数子為規祝と貝而取て孫
子多と嘉と女朝食餐まもの給うて家まで給し
伊勢力
世まで中昔て用ひるの外注給ふ物もあの
られ貴黒紫色の陸奥品あるまで何
国の国い山国まで海産まし之しく常まで山なの
きまでやあぐ数の子まで貴白色の好まし中れ地方
取て伊勢まで家まで伊
世まで新数の子ハ中昔ハ珍重まで料理まで集ハ
伊勢の子 数の子 鰹 所醤油あり の業ものゝ常盤井家
和
ゆんまで所敬庭の一茶子和まで常の人ハまでの日うし

不一有黄蜆黒蜆白蜆金口玉口等名、黄蜆殻薄肉
肥、黒蜆殻厚肉薄と云へ共国ごとに江河ごとに大小
の才あり河ごとに殻のまゝ煮て食い佳なり
称すれども形し世に名高きは近江国瀬田の蜆汁なり
こゝ黄蜆まゝ肉を炮烙と味噌の中へ入れ
てよき味なり津国川の名産にして伊倉蜆と云ふ
黒蜆まゝ肉を肉肥れり陽
の地に生ずるものゝ味噌汁に用ひ
られ味こゝろよし
陸奥のうゝ八戸に生ずる島の蜆を海蜆と云ふ
よし今も所の産物とす海蜆の川口あるも
まゝよしこゝ国もさすて用ひあし

(19)

数の子
本邦流俗年中貴重と以数子為規祝と貝而取て孫
多と云へ共朝食膳まゝ食べうゝ茶まゝ
伊勢物語
中世まゝ年始て国内のみ産ふ物なり
されば黄黒紫色ある陸奥品あり
世の国い山国まゝて海産まゝ之しく常まゝ山なり
きゝうやあぐ数の子と黄白色の好まし
取り尾こうゝ多のまゝ
伊牧力
ゝ好まし
家も伊
ゝ
ゝ新数の子ゝ入れ
道俗数の子
祝
酢醤油
和
の紫
珍重
料理
集
あんとまゝ
酢
庭
井家
常
人
ゝ

こもあるをむかしハ松前より諸国へいたしこれを
佳味美味の名を北海の産として珍重の材料
のる一樽のうちにこれを平生の多膳(膳)ちんまくのうち
ゆきあて花(鯉)のうちにこれを歯決よくおうのうを食
品を製造と調理ふるるもれあるを人も心さし多もくい
ちをしてを乗しこれ(物)こもむかしの乾ふりハこよ(ふ)
まもをうれ

乾鮭

金澤形る友人のもとより乾の鮭
おくられを用ひ対島の産より肥後製
造もらるしくいも佳あをこも饌書ふ乾別珍有名蓋乾
之産(為)別冨而在萬山中故計人揀送多賦耐久者是

而以乾鮭之称写誠中世之ふるくの名あるく
カムシヤツカ(カムシヤツカ)の薫鮭
明治十五年渡田其の中もをを始れこし(カムシヤツカ)の
燻
燻製筒形の鮭 紅鮭あるもの ハ味こをよく天の下ヲ
ふしあるを品を乾ハ好くくひ乾ふく水産博覧会
ヲ出ふしをを国中ふるふるして淹(味)墨元祝酒
葉ヲ供ふるをいくもよく食ふをよこくし
農者 庶者 誠陰深ふをいれ幌のれもこをを送
婦ふしを乾と内のくくして味さををもれるを人(カムシヤ)
ツカ
用の裏きををし
干鮭乾若布
是もむ〜志多多用ふ惜ふしをるをを沖乾ふを白男

雨風はげしくして心もとなく安良島らつく
浦ふ漁夫男小舟あれはせんとへあく陸ら歸る尾侍
陸奥の国の船はまをゆくふさきつるしの海浦ふ一浦に
見て流れくれハ尾侍の館と石さくれ浦ふ見はるの
傍ふる阿だらの葉屋作りて書るとも四人然るの
てくても左きてくおと海へうを阿見れむるしハ安良
島岩者ともいとれしかいのふ天災あれとも見て助く
神もあるるふむと深ふむ世見つきて夜八出象のるしの
まとふ名やうく六月家のるし四人おめれ
夜とあるとふくうを夜くうを六人夜まるふ火ハ燒来
舟るとも舟ハ川ハ揚市木歌ふ一夜ハのるし男を夜
陳夜まてのまきいとふ名の味噌平、平蜻あんと

舟ふ揚いもたうふ夜ハ火ふ阿見食しつて一夜のうるの
味き男象ふ名の味噌平、御しきもれあるふ之平こ
嫌あるの名ハとれ細く製きて味噌ふ所うるしハ加茂
揚かしるるれまて志摩の名産ハ平蜻阿ふ世の
皆とて世ふ名言ふきもれこも不漁ふるの平しふる
ハ市もし

法路

阿良巻

荒巻のことくうつ日物語ふ多くふてまき浦の
朝の阿ふまき字法拾遺物語ふ阿 右四條流庖
丁也ふ名ハさくしみふ家ふ伝ること雑子山ふまてし
荒巻くこもてくふ紙ふくうさ伝と今の世ふハ
知る人しもあ明治十九年 水産共進会ふ陸奥

国々名産の物まき出しうるとむかしふ
うて和そおう一番よりよく形もこられ
のとゝさとも多く代りて支形て輪切にむこも
雑波は蛸船　今は知りたむのし雑波の川に乗蛸船
そて舟力中まて蛸一式の調理はまむ船の上十月上旬
安芸の浦島ゆきうる業は高良こ月まかりよ
舟のそむおの代しまし　りて食に行者ゆうあて
代り蛸のこうて生調理も形結ひ〳〵代と十四種の
吸物　まゝし　田楽　三盃酢　味噌煮
醤油焼　串ゆさして　貝焼　持しは　塩ノ　蛸こ塩かけくして器二入押かるゆ
まつし玉聚生一布ゆて水を形くゆ
天布煮
酢煮　水蛸ゆ煮汁　うまに
蔓のんうゆ
うしわ　蛸のし　生のまゝ煮
掛汁ゆ

蛸の代いてうしいとむ一ゆを京迄飛揚して蛸が調理さ
勢て人ゆうまゝのこうて
天食年
吸物　袋蛸　檜　輪切
酢物　梅花蛸　防風　海素麺　貝柱剥　板鳳蛸　地鶴
口取　板鳳蛸玉子焼入蛸　蛸南蛮　蕗薄　ニ吸物　牛乳仕立　梅花蛸
中皿　柚釜製蛸　饅頭　酢煮　袋蛸煮　殿生姜
湯豆腐　蒸　蛸　蛸油　中皿　支形風味蛸
焼蛤
伊勢の国文田の名産多し大蛤の肉を切り松蓋の火にて
焼くはこと〳〵しく幸海の茶屋にてしやく今は東海道
の往来も栄あれと文田のうゝいうるやおの代東京まて

千葉郡の蛤を焼付けと持塩濃く苦味加まる
時の賞でもあり泥殻付り東金蛤あるといへと貝厚く肉少あれハ
高田のやうにハおよいのくし目の切のくし口付のも深く切れハ
持しかしてもの速く腐きハ口切悪敷
時雨蛤
むかしも伊勢国桑名の時雨蛤とて蛤を煮こなし
うの裏三四軒の茶屋にてこれを貝谷新左衛門とて
本家なれ者共も亦多の初し遠江の国森坂の
沿岸にて産する蛤殻磯場舟にて三艘の小取よせ桑名の
海へ放出し一ヶ所にて沼 貝ハ殻共
肉とも利めつよしきまて大きく肉しかせくい
取て用ひ其後殻数を積るを商賣
曲物のうに底張にハ有り有る所ハ上品大形
三つと言ふ用ひ中あるを三の法のまく生姜を用ひハ
詰方ハ結りそうるとしく誌度れ饗庭
用ひうを雑新橋四日市清水高田白子
時雨蛤の中ふ家いて時されをおのつと産る
貝も既出ないと手形く貝をわきくて名のく海
とも品ハく新のも有くはも鹿しく商敗し易き
貴顕 貴顕の猪りハ俗へうしおの月四日をもの
桑名を通るとるよき形ハ新左衛門を導
主ものしの こと導き侍れと今のまを遠江を
うつして桑名ハ養ひ ことあるに有り
ものさまくも下れるまれうれとくく敗男こと

千葉郡の蛤を焼て其汁に焼付を持塩濃く苦味加減まゝ
味噌を加へ泥鰌汁東金蛤あるといへと貝厚く肉少なれハ
高田のやうにハおもしろくし貝の切口仰のつも深く切ハ
持し用ひて速く溶きハ口分悪敷

時雨蛤

むかしハ伊勢国桑名の時雨蛤とて蛤を煮て
うり裏三四軒の茶屋にて貝殻つゝしハ
本来すて者なれども京江戸に多く用ひし遠江の国森辺の
沿岸にて産する蛤殻にて煮て取よせ桑名の
海にて放て国を一ヶ所にせしの
肉も小さく利のつゝしきまて大きく成ましかたくい
取て用ひ其後伊勢の国数ヶ所を経て商賣
曲物のうに底張ハ有り〳〵あるハ上品にて大形の
三ッと言ハ用ひ中あるを三の法のまゝ生姜を用ひハ
詰ると結ひそうるをしく詰度ハ饗庭
用ひうを雑新橋時四軒ハ清水高田ハ白子ハ
時雨蛤の中ハ家いて時されをおのつゝ産ける
貝も昔ハ長くいと形く貝をわきくて名のゝ海
とも品ハ〳〵新のもあるく味も殊〳〵商賣し易き
貴賤
中比の結ひハ俗〳〵しおの月四ヶ月ハ
桑名を通るに桑名より形ハ新左の軒を導て
主人むかしのことを尋て侍れと今のまゝ遠江
うつして桑名ハ長〳〵ことあるとあるく
何ものまゝくも下れるまれうれといくく歌男こゝ

天保弘化のころ大坂の人の著せし往事の旅
ものがたり国史館本を写ハふう

原本 嘉蔵録 写 昭和

(15)

鮎のすし

大和の国十津川の庄屋ハ今年鮎を鮨
いとふ事 大神宮元旦の供食も鮎のすしなるとき
ハいとむ事 安芸の鵜飼の鮎なれどしとふ故事あり
古ハ丹波伊賀伊勢摂播磨国化粧料
毎年大宰府等鮎の貢ものを送る大宰府
内子もし記伊の鮎鮨あるも未見 著聞
集に鮎のすしとしてふものを五六十もつる尾にさして
地元も白浪の絵にも画家流布す

節用料理大全より是ハ山人手本

著作もすしのこと沿ひなとてしるせるなり
鮎のすし 鮎ハ洗ひ一夜一日
ゑも塩押して翌日
又水ゑ洗い魚焼ゑく少し塩辛ゆるかゝ
上白米ゑ炊き 腹に飯を詰入れ
つゝくいゑ外のもの 飯ハ水ゑ一度洗ひ
食ハ沢山ゑつゝ中ゑやゝ水ゑ
押かおく一二日 少しのるゑ
塩水ゑ重取 蓋の上ゑ
塩水ゑ 押つゝく重ゑ
時塩水ゆの方仕舞ふとよ

寛文七年 富山ゑ

天保弘化の比つもて之義ゟ深しく往事の旅
ひと一曲ふゝ曲哭ひまものて国恋慶ゟ男ハ
ものゝ

鮎のすし

大和の国十津川の庄ゟハ今茶鮎ゟ鮓を年始ゟ
いもふゝ大神宮元旦の供食も鮎のすしゟ
ゟ安ゟの鵜飼の鮎ゟすしとゝふ加事ゟ
古ハ丹波伊賀伊勢信濃播磨美作備前
大宰府等鮎の貢ゟ之ゟの大宰府
内子すし紀伊の釣鮎ゟ
集ゟ鮎のすしとゝふもを六十ゟ底ゟすして
塩ゟも白銀の絲ゟ之ゟ主ゟ白米流産

書ゟすしのこと鮎ゟ加ゟ之ゟ之ゟ之ゟ之ゟ製法
諸用料理大全ゟ
鮎ゟすし腹ゟ
ゟ塩押して翌ゟ
又水ゟ洗い魚焼ゟ少し塩辛ゟ
上白米ゟ鮎ゟ腹ゟ入ゟ
ゟくい之外ゟ水ゟ一度ゟ洗ゟ
飯食ゟ沢山ゟ中ゟ
押ゟ久ゟ
塩水ゟ重取ゟ
塩水ゟ

寛文七年富士ゟ

鮎すし

鮎を一夜塩まして坪かに並べ物をかぶせて洗い食の事

人々塩かいてこしを水かけをれ水を切飯を和ぜうふ焚きい

水すて洗い上げ中飯まぜ塩加減して合勢桶の

底に飯一面てかけ一面に鮎を桶に詰まく坪

うくしてし春を塩鮎食加減に塩ばかりして

なべしかぶせし春秋に立るかぶせて冬夏を三日もの間

冬を十日ばかりあれ申べし

まこは鮎の中鮎くいのちんを出こしの時

塩をつけ押を付く二三日並清中の時鮎合かたく

ゆるい鮎水を分取飯こまくしき鮎ちまし水まて

ゆるいかきりつの中水かけをし飯を塩食いちんを

全部つけ中の腹へ中飯洗杯塩のちんを右用事

但鮎の塩飯いれ浮を飯の塩いの中に鮎の塩あり

いれて飯の塩ほしてして清坪をしてしを中つのまま

坪のほうきも悪しし

海藻

鰹式に美味国毛新久あとを武家調味故実ふ

ものつく汁は昆布を煮あしてのまま入酒よ料理

美用大食に酢もつ鰹等のとく古を食物あり

伊勢まもの尾と長佐賀関壱鳥羽あと名産とれ

ゆしに近き伊勢突の三年塩のものつくふを食品付事

こと塩に漬てあるをかりとふ耳のくらい見者抜と書く

海藻索麺

お

鮎すし　海藻ノ

同こを尤ノ子ノ

六九 塩鮎 雲丹

七〇 鰹 茅市

七一

(37)

鮎と一夜塩まして桶かまたは外そこなて洗い食う事
人々塩ばかりにて水かまれも其飯を和りうふ禁事
水まて洗い上事 飯
底ハ飯一面ハ水ハ塩ばかり喰加減ハ合勢桶の
うく〳〵し春と塩鮎喰加減ハ塩〳〵
外ハ新し春秋ハ立春ハ夏ハ三日ハ
冬ハ十日不可用中〳〵
まゝ法 鮎の鮨 鮎くいのうを出こしの時
塩ハつき押を付く二三日ハ迄清水の時鮎合かたく
ゆゝしい付水ハ取ハ飯こまくしき付ましハ水まて
ゆゝしいかきりつの事水かまたし飯ハ塩食いうを

全勢つき中い腹へつの事 飯 洗 不 塩ハうを右用事
但鮎の塩ハ浮ハ飯の塩いうへ中い鮎の塩ハ
いはを飯の塩ハ迄清桶をつ〳〵一つの事
桶の塩ハ中も悪〳〵

海鼠

四結式ハ 毛 美味国 久 武家調味故実ハ
もつく汁ハ昆布を煮ハ入ハ料理
美用大食ハ酢もつ等のもの 古 食物ハ
伊勢海ハ尾と長ハ佐賀関 鳥羽ハ名産
ゆゝしく近き比浦賀の三年塩のもつくとふを食品付事
こと塩ハ漬ハ海鼠 海鼠 お

伊豫の国五神島の産なり
いとこうのとをさ代と字和郡の海岸にハ伊
豫塩漬ほど所々にもあるし

鯛鰹甲漬

むかし神武の国にてとき豫国と云所と鯛の
名所なれば味ひまくいとうるき故この浦の産にて鯛漬にする
鯛の鰹甲漬と云ふハ鯛の切肉を味林酒醤油にひたし
昆布とのゝ白泡にて一のうるかにハ蒸まもうさ
押しくる鰹甲のもにて鯛ハ味大のあるにて
鯛黄金漬

柏つゝみの鯛をもむかしの調にさしれるなり
ことし宮崎の郡下の是を名付るとき浜屋陳兵衛

興

柏漬の鯛と金花山のうにを捕れる鯛あれとも黄金つゝ
ゝ入ふ宮崎の海ハ鯛の小と多き故にあるなり肉和らかなる
味ふ美く生食にもよし柏つゝみ蒸にして
ちまれとも味こゝろ〳〵にあり

興津鯛

むかし〳〵豫河の町なりを幕府へ献上品にすと
清正のうち敗〳〵こゝろ興津の躍を敗ける
家のもとを大旦代と称とハ豫河の山岳所々にて敗ける
やうに不成これとおかつゝ敗法もこゝろ興まい粗末なる
味むかしのやうにて魚もむかしのもの今もの〳〵
えと敗法のよきと悪〳〵よい品のうとれるかうまて出魚
伊勢まて産代と千住〳〵品と豫河ともかむるし

伊豫の五神島の産とて食いしに
いとうまきさかなと字和郡の海岸にはいのくさもの
なるを塩漬まく所平まくてもうろし

鯛鰭甲漬

むかし神宮の周りにとれる鯛の
名所まくはしまくいとうろきたの浦の産にて鯛漬にする
鯛の鰭甲漬とゝふは鯛の切肉を味噌酒醤油のひたくる
昆布とのゝいに泡ゝて一つのもの
押くるる鰭甲のもの味大のあるなり

鯛金漬

物つきの鯛まてむかしくきれる調くきくれるあるに
ことし宮崎の東長崎の濱屋藤兵衛

興

物漬の鯛と金花山のうちに捕れる鯛あれとて黄金つき
高へ下宮崎の海は鯛かいと多きあるに肉厚くして
脂味うまく生食まるとて
ちまれて味こゝろくの物つきを肉

奥津鯛

むかしは摂河の所々を幕府に献上品にて
清酒にて漬くるもの
象のものとて大日代と成とは摂河の海岸所々にて漬ける
やはり不成くれとおかつて漬法もくれまい粗末なる
味もむかしのやうなものにて奥もむかしも今もの
奥と漬法のよきと悪くよは品のうれるかうて出奥
伊勢は産代と平場くる品と摂河ともかもむかし

八七 金錦鯛

(14)

清水の人山田三四郎より利きいくもらいいを

鮎

たのしみを能てふ東と国こまて多く漁と利貢献も数の

国もなるかとれもものまて天味ものと到れるもおこふれと

文久三年大和一揆の事追討ちりこるり大和国十津川の

郷上野路 十三 しの村り陸おこをふ者を打いし九月の末ことを

以ま ーーー 里あるひ長津呂上聖路の間と河底岩石

流れ早く水清しこまて昼こる鮎も長き一尺二寸

もこのもいを一尺の鮎を五匁 勾 に値り陸 軒 廿のこと多ハ

値あ丶てを形し指して焼て食い男大豆国の中新しい

あなもと打きいう利まく明治十八年八七月美濃 農 の国長

鵜川を進い鮎 鵜 もてを利こるを政皇の記 井屋 梅 とのわいこる者を

鮎 ノ多ク産スル所ヲ云フ

さ如くり調せさ塩ゆて食いこり利こも鮎 鵜 もて取こる人味ようるを

さ尺といまく、鮎を持こさる者を長を鮎まこと一人まて有ふと海

としまれくこを山五年ふの利お南郷氏の伊香保の温泉を

利根の川上まて得こをとて焼こもて 昼 を 土産 に送て伝こ前 こも

東京まで得ようこを品まて明治十九年八月甲斐国桂川 鵜 の

つこせる猿橋のもとある 岸 多まて桂川の鮎の 指 焼 ばくいこり利

明 黄 こもみく七すもの多まて明こ伝とこもまこをこを多改 改

年九月長 岩 まを 物 こる 伝 者を通 者 を 一 の 市川まて漁 張 る

鮎 の 買 得 て 生 こて も 食 い 焼 て も 食 ひ こを こも 明 治 とい 多 貴

とい 絶 天 こて の 生 こ 肥 利 味 も こと ふ き

り し 悦 賞 こ も き く 十 六 年 水 産 博 覧 会 ふ と 見 伝 て 感 と 小 利 選

漢 ア て せ く ま し き る 特 鮎 の 糟 漢 人 に こ る の こ て 解 奥 の 味 も

清水の人山むら三四郎より献じ来りしものを

鮎

むかしは鮎てふ魚を国にして多く漁とれり貢献も数の国なりしかるに不知何時か絶たるものなりしを近年味を知れるものおこりて大和国十津川の文久三年大和一揆の追討下りしより大和国十津川の郷士型流と云ふ村より陸路にて九月の末なれば鮎の盛なるに長津呂上型流の間に河底岩石流れ多く水清しこれまて昇る鮎も長き一尺二寸もこうるものあり一尾の鮎を五匁に値ひ陸井のこと多く値ひあり焼て食い好大和国の中新しき味なりと称し近年の国の農長柄川に進い鵜もて利益を得ると岐阜の石井屋梅とかいふる者来て

さかなを調せさせて食いしに鵜も移して取るに味よろしく

さて云ふ鮎を持さるおもたる鮎まこと一入まて有ると海

としまれしかは山五年ほかれは南郷氏の伊香保の温泉

利根の川上まて得くまて焼くもて昇て出産を送て伊勢

東京まて得らるる品まて伝ふ明治十九年八月甲斐国桂川の

つるせる猿橋のもとある峯屋まて桂川の鮎の塩焼おくいしに

明治五年七月長崎より物産会社伝来の一の市川まて漁獲る

鮎は四貫得て出まてもて食い焼てもくひること明治といふ多賀

とい絶天まてのもさ肥料八代川の鮎と肉肥利味しことふ

らし慶長ものもさ十六年水産物産会社伝来と見伝て産と小利

漢ふて世くましき不持鮎の糟漬ふくるのこまて鮮美のはと

知られ去年まで奥の鉄道なかりし頃ハ此裏も部まで
よき鮎として食ふことハ職人男

鯛のさしミ

鳴戸をおふある浪荒きようミのさしミほど味のよき魚ハなし
東京まで来ての鯛のさしミハいかにも庖丁の手際見事なれど
まな板と仕合のうるさきまで多きと魚が水りてもうてゆく
味も残しくまうミ見ふくし浪花まで鯛の乱切水膾ここと出来
よろしく板と花板男口まではよろしくもあし伊勢まで五六といふ
切りにあるこそ鯛ハうまさのつよしきまで味よしいかにも濃溜
又辛子を加へて用ゆ

吉野吸物

鮎を三枚におろし能く裏まで葛粉をぬり揚て榧乃油にて揚る

吸物にてよく油と相利さまし汁相さくふ花は此ハよしのをい
むかしといふハ吉野川より生ずる鮎吉野葛（本朝食鑑ニ大和吉野村名産峰を吉野葛といふ）
吉野榧の油（食療正要ニ榧実和州吉野者最良）およいよし此さくらが名を聚ける
まよることをおのしの名りて味もよしきれの芳野らしさ、まそよし
お煮物といふハ此よるをくつれくるもおまで吉野のことを知らぬ男人の
きおことなりし

三丼

上方りてハ饗膳の末つかうるかうわもされ三丼といふあれいてれが
常と此式正ニも茶湯ニも見えれは此様の人リといと様書つく
へし東京りハさふなきなきことへ

鯵酢（生姜）　鮭塩引（さしみ）　酒盗　木葉鰈焼て　鮑煮つゝ　棒鱈煮て（さきて）　小海老（ゆで）（さきて）　海鼠（たゝみ）

（うしほ煮・蛤切）　袋ゑるの焼（さき）　時雨蛤　こゑつゝ　新子の子　黄汁（葛引・せん切）　北しうに　うらの味噌

甘麩うど　蓴菜　酢　銀杏　煮麩　蚫ふくら　松　英豌豆　煮豆（塩ゆで）　塩せんべい

此等も所にて食ひしハいと味よしと好もしい心の残り覚へ候ハ今も忘

おの〻家にてハ

火腿　併製油鰮　蒸鶏（さきて）　英製さしみ　糟漬鯛（乱切）　洋製牛脯　生干たら（焼て）　鯛こあつくわ

支那製蝦珠　蒲鉾　紅白　貝柱　酢　大坂鯛せんべい　豚肉饅頭　らうそうめん　干鮑（節丸より）　淡丈錦

白青梅漬　酢漬　茄子蜜漬　生姜味噌漬　らつきやう　酢漬　杏子　芭蕉実　香橘（むきて）　柿（切て）

近き頃ハ大かたこのごとし

白魚ハ紅梅煮

弘化の頃菓名にて白魚の紅梅煮といふもの売出したり

紅梅煮ハ紅白煮のうつりかはりといへるなれハ何れもむかし芭

蕉翁の紅梅や見ぬ恋作る玉すだれといふ発句にあり

白魚の好時節も紅梅の盛りなりといふにもとづきしなる

名ある紅梅ハ時雨蛤のごとく酒もて煮たる物白きも焼塩ふみたる

酒さして煮染たるハ桐の箱に鉢につめて諸方へ今も名

物を菓名四方にて代りものゝ和かなるハ何れもむかし

高いし菓名ともいふへき白魚の形もこゝろにをかれ直よかるへし

千寸もあり大かたハ掛けてゐたる時の白魚ハうしやさしくて形もいと

りたる大小共おなしことをいふまでもなきゆゑあれと形の大小何るハ

さきに生焼なるとおくれを生焼なるとの何れか味もたかのつらぬ

鰻ある形をさくにて曲かしく杯状になるとにあれど料の流かる

杯なとせらあれ味ハ曲かるハいやしむかし長島の堤

にあき幕府へ献上の白魚ハ寸を揃えて箱にせまり

曲りしことなるハ白魚の形の絶りも美まて成長早

あれ共くさと老いろか交せ製法の味ハ一様なれ曲りしる

あれ鮭きうくのうきかれと悪しきかれとあるもの食物も注意すべきよしなり

鮭の生鱈

よいかたおくこれをやまとにわ

の国をもるる鮮あるが江戸にさかんにもちいる

あるかまたは新居荒井箱根の関をこえるに夜も通り作る

習慣すて将軍あるて江戸にて生にて食し作り

くるもはやくふるあり世の中にてもいまく郵船の往

来にいてきて出来事もうるさく変遷して生鱈の鮮鮭を

もふいもしらで都うて食し作るとき高価にいまく東海道

の鮭商人は鮭の生にて都へひともあるく食い

作るやうに成るやういとおくとかもの注と書

干鱈

干鱈り刻昆布の吸物を重箱の祝吸物まくも山家の

吸物まて好きかれるものかまに用いるくもさくれし

山干鱈は庶人を粥に煮て朝飯に用ゆるう小島兼

良う物うくるまくおのれも粥一試みるに兼良うふこと

にも骨も鱗尾も良く良く解くおのくと解くおのくと肉も

細くも成れとやくふうきとふ八のうれもこれくく食

とも打もいくるに調理さ母の松ことくもつを男

鱈粥のことも通せ八歳陸奥の隠者石原の梵形とも

見えに近さ成の食物あるこれ

鱈白子

これを珍味あり されと古今の料理にて十ものあり 北海道に

蒲鉾（詰）

湖肥法はいまゝ考へ見る洋牛肉の衣掛油炒かまぼこ

海粉

本草綱目拾遺：江海粉蟲詔海珠生嶺南狀如蛤蜊大如臂所茹海菜於海濱淺水吐絲是為海粉鮮時或紅或綠隨海菜之色而成或曬晾不得法則黄有五色者可治疾或曰此物名海珠母如墨魚大三四寸海人冬養於家春種之瀕湖田中遍插竹枝其母上竹枝吐出是為海粉乘濕舒展之始不成結以點湯佳治赤痢風痰吹治九年の比農商務省にて支那人を採集ふる水産物の内なれども海鹿の蛋と乾海鹿の蛋とを比較するに天保年刊行の梅洞近事にふ

書に紀あるに絹糸海苔とはやうミ鹿の蛋にて海粉あることを記せり是なり八百善にも料理通に精進料理の用ゐる事を記せり調進しるまいの人は海鹿の蛋を毒解ふるを茶種と心得違せりされと李静湖の行厨集にも菜部に収入しること海藻と混ずるものの原質は知られしてを李湖は海藻と誤りしもの八百善の主人は精進に用ゐむるを知らず新事も何も東京川京田盛東京島根にて採集めを喪しるなきつゆ借出国にて調しを食いしれとさきにまやはへくもあるべきは洞理と陸国食事道は八百善必携あるとは見えず

近江鮒

四條流庖丁書に江海乃鮒は献立り九変と書けり

隨　單導　筏

魚の尾さきをもおとしつらんは少し刀寄りても丸炙にても不可云

と見え又包焼ノ事 鮒の五六寸ほとのあるか鮓鱗をぬいて腹か

らを洗いてさて昆布串柿くるみ芥子の四色の外に栗か

蒸して可入五色又焼て腹か絶えなくて薄きを焼み鯉入て

鮓を不調て塩酒煙入てもよし是は三つ程のも其外は一寸塩して

胡椒入焼て可参此料理のこと四条家にも秘しある事と

いひて天武天皇の御時の事とも也流るを新六条集に

いはしへいはいものしこし片田鮒つくるや我あるかの玉子

あと片田なもて王名高し本朝食鑑にも以江州琵琶湖之

鮒為第一其形殊他頭圓身肥厚鰭骨軟脆味亦極美作鱛

作炙作鮓亦甚好故州之大守令以鮓及糟貢献于往年使

于彼州倶嘗食之初識其美味殊于諸州者野必大也

(17)

いさゝか貴しこゝ大津にて製したる鮒の鮓しきもいて食ひ

侍りしかと好事家を飯しか陳ぬ茶かさし此物に似たり

くいは侍れとおの焼蛙さまてとも拾ひとなれは五年はあまるを多

三体の味大津の竹清に泊りしそよ鮒か炙をも出を製州

千調理させ味は様し醤油あんとも悪から得て焼と味の

佳あること必大のいへることとしいさゝか貴しこ焼は阿るしの

いふ中ら甚を味いと悪し秋の末よりも調しるる

むるも味ひもなくてよきかおしきことと歎と語りてよ甚

うふあく味ひなるも此か良き季に庖丁せをしいつのまにか忘れたれは

やるを

鯉濃漿

佐然此に鯉の何つもぬ食いしる日を鬚地に布はとあん膠るも

はくるもの有て初てうくる物もこれ鯉をうるこれ沛あるて〻しきふる物有て〻やんことあり奥州にて見えむう
ふる四条流を外まもはなをうとも用也大ふ鯉用也
鯉の衣類をてもはなるもの大ふ〻心得違と称ふ
ふるはなる今の濃漿の精粮あるもはこと〻し今はなるむう
江戸下谷山下は岡村の家の鯉の濃漿浪花金屋橋ある
鯉屋の鯉ふ〻〻〻を又せ〻言くはるよ江戸あるを
佐賀味噌を用ひ〻口ふ通ひ〻れと浪花形ふ〻甘味噌ふて
おのの口ふ〻ふ形とはまふ濃川の鯉をて西京木屋町池魚
洞し出ふ〻ふ白味噌ふて都ひとはふ〻ふ〻おの祝あるとふ
食ひ〻〻し西海は四幸の是時魚ふて白川の鯉洞て
ふ〻〻〻ふ〻裏もの〻〻味噌し四倉代是ふて焼〻〻有と

光琳ノ古反ノ図

百三十一 太刀の魚	百三十九 鮭鳥紙の図
百三十五 角樽の鯉	百三十六 車鯉
百三十三 亀鮒	百三十七 土製
百三十四 西瓜吉	百三十八 ……生又
百三十八 文芳画	百三十九 鯉
百四十 五京原作	百四十一 鮒原作
百四十二 佐伯まくろ	百四十三 決モ〻

鯉の味ひること他に先くひあ〻こと鯉の質よきと香
美くるの形いふるふるもしあるむう今ふつを代ふ〻し

金絲鯛

將軍家春卿いとよりを鯛を好まゝ給ふ小田原仲よく釣
ばくるゝ故小早乘御ゝて江戸へ持来せしと者至浜お
のゝ文ある人の友へ平川長兵衛とて幕府の腰所をつとめ
し庖丁家ゆゑとよりて大城へ入るゝ鯛を持ちゐるときハ
いつも長兵衛ゝ使を立てめし出し焼きて食給ひ
しとあり金絲鯛一尾を焼くことへのゝ炭百俵下ー給
ひゝとり長兵衛炭の代ゝて生涯盛よくくらしきーよし又なと
ひと説ゆゑ今はおく空ことめきたることもなし高爐
あきたる大うまゝて焼しとゝもきゝ者と炭の二俵ゆゑ
ふむりもよるゝしとゝ打ゆひ

菖蒲鰈

これも種類多くなるが中にも若狭の一塩されい新潟の海つ里うれいおとゝ味いとよきものなれとも伊勢の内海の産なるもは何種よりも鰈の味よし四月より八月まで獲れる菖蒲うれいは肉肥り脂味濃くおの産諸国にめくる鰈なれとひとゝる中は越後の品といひつしことゝ三条の社麻績の浦よしかゝ土地の方言よ

三条の社は代官よりさめて成さや厳布来る鰈なれとゝ馳走

かくゝる

うくあんゝくひし元禄の比刊行き一茶陽指南より抜中

これい城前の名物まて四月の比子一まいあを骨白しと見え

さて庄内は今の武生をあて山の中へいる事四

寄生蟹佃煮

こなたの夏能登北国和倉といわみ越ひやるま浦の名物なりとて寄生蟹の佃煮を曲物に入く出しさるは味よくもいらしたまふ奥とものいと多き所なるこなくなやしの物製ふ

うはいすみ多や