



73
6311
3



78
6311
3

進饌儀軌卷之二目錄

節目 附事

啓辭

啓目

申目

移文

來關

稟目

甘結

饌品 附綵花

器用

宗卷

去五味均平藏

宗卷

進饌儀軌卷之二目錄

進饌儀軌卷之二

節目

附事

勤政殿進饌時應行節目

禮曹

一外進饌處所以勤政殿設行而補階排設等事令各該司整齊司鑰專掌次知舉行為白齊

一大殿 王世子床排味數令司饗院舉行而亦令進饌所檢飭為白齊

一進叅諸臣五上司六曹漢城府耆社奉朝賀議政府堂上內務府堂上五都留守京畿監司三黨內外四寸親承旨時任儒臣兩司長官翰注時任人宗親一品以上時原任閣臣將臣春桂坊官員隨 王世子入侍人中樞府則一品以上忠勳府則有司堂上依前例入叅而



伊日侍衛有前例人員進饌所堂上郎廳禮貌官及不陞殿者俱以黑團領入叅為白乎於進不進舉案乙良令進饌所臨時書啓為白乎矣床排味數亦令進饌所磨鍊舉行為白齊

一行爵第一爵 王世子第二爵領議政第三爵至九爵進爵宰臣乙良依前例令政院磨鍊受點為白齊

一大殿進止司饗院提調 王世子進止司饗院副提調進叅宰臣正二品以上進止錄事從二品以下進止書吏令議政府中樞府內務府吏曹定送而以黑團領着靴舉行為白齊

一內進饌處所以康寧殿設行而補階排設等事令各該司舉行為白齊

一大殿 中宮殿 王世子 王世子嬪床排味數令司

饗院舉行為白齊

一進叅命婦以下床排味數亦令司饗院舉行為白齊

一命婦進止乙良令內人舉行為白齊

一儀仗差備依前例以女伶使用為白齊

一呈才用樂節次令進饌所預為肄習為白齊

一進花等事令該司舉行為白齊

一爵卓差備令吏兵曹差出為白齊

一本曹及各司掌設下人等令兵曹章標成給為白齊

一未盡條件追後磨鍊為白齊

勤政殿進饌時侍衛節目

兵曹

寶劍

二員 御座榻上分 左右侍衛為白齊

兵曹

堂

別雲劍

以上殿內分左 右侍衛為白齊

龍扇

二 鳳

扇四以上差備忠贊衛殿

日傘差備兼司僕 御座 東奉持為白齊

一侍衛人員服色乙良依前例舉行為白齊

一別軍職乙良着戰笠戰服 御座東西分左右侍衛為

白齊

一紅陽繖差備忠義衛立於殿正門外為白齊

一水晶杖金鉞斧差備忠義衛立於殿東西門外為白齊

一雲劍差備守門將立於殿前東西門外為白齊

一五衛將兵曹郎廳宣傳官全數月臺分左右侍衛而承

傳宣傳官近前侍衛為白齊

一司禁差備十六員以訓練院官員執朱杖殿東西門外

月臺分左右侍衛為白齊

一纛差備忠贊衛着戰服奉持立於東邊中階上為白乎

矣啓螺宣傳官一員率內吹亦立於東邊為白齊

一形名立於西邊中階上為白乎矣宣傳官一員率內吹

亦立於西邊為白齊

一紅蓋一雙青蓋一雙忠贊衛奉持立於中階正路東西

為白齊

一虎賁衛別將着戰笠戰服率軍士分左右列立於東西

中階上為白乎於虎賁衛將率領虎賁衛三番着戰笠

戰服別將外行分左右列立為白齊

一駕前別抄五十人着戰笠戰服佩劍分左右列立於東

西月臺上為白乎於駕後禁軍五十人着戰笠戰服佩

劍分左右駕前別抄尾局相連列立為白齊

一帳前巡牢雙數宣傳官稟旨令扈衛廳摠禦營抄擇侍

衛爲白齊

- 一近仗軍士以壯實軍持皮鞭待令爲白齊
- 一挾輦軍一百十名摠禦營軍兵中抄擇將官率領分左右侍衛而殿座教是時分左右列立於禁軍內行爲白有可還內教是時如前侍衛爲白齊
- 一槍劍軍六十名統衛營軍兵中除出將官率領分左右侍衛而殿座教是時分東西列立於殿中南庭爲白有可還內教是時如前侍衛爲白齊
- 一禁軍別將着戰笠戰服佩劍率軍士立於東邊月臺下爲白齊
- 一一番內禁衛等將率領着戰笠戰服佩劍禁軍別將外行列立二番內禁衛等將率領着戰笠戰服佩劍西月

臺下列立爲白齊

- 一一番兼司僕二番兼司僕等各其將率領着戰笠戰服佩劍一番內禁衛外行重行列立爲白乎於一番羽林衛二番羽林衛等各其將率領着戰笠戰服佩劍二番內禁衛外行重行列立爲白齊
- 一仗馬十六匹司僕寺官員檢舉分左右陳列於殿中東西庭儀仗之前爲白齊
- 一儀仗乙良儀仗庫官員檢舉陳列於正階及殿庭爲白乎矣自朱雀旗至金糒刀陳列於東庭南廊簷下自朱雀幢至後殿大旗陳列於東廊簷下自白虎旗至銀糒刀陳列於西庭南廊簷下自白虎幢至後殿大旗陳列於西廊簷下銀馬机一御馬一雙陳列於正路自黃龍

旗至青陽繖陳列於東庭儀仗內仗馬之外自碧鳳旗至青陽繖陳列於西庭儀仗內仗馬之外紅蓋一雙分左右陳列於勤政門內紅門大旗一雙分左右陳列於勤政門外為白齊

一標旗立於勤政門外西庭而兵曹郎廳檢舉為白齊

一椎牌軍乙良有廳軍八名將率領着戰服執鐵椎分左右列立於勤政門外庭為白齊

一光化門建春門入直軍各三十名除出有跋旗手無跋旗手各一雙鳥銃手二雙勤政正門守把有跋旗手各一雙鳥銃手各一雙左右挾門守把無跋旗手各一雙鳥銃手各一雙日華門月華門啓仁門隆文樓門協義門隆武樓門守把其餘除器械殿門外及各門分把雜

人一切嚴禁為白齊

一闕內出八百官跟隨一依法典帶率為白乎矣攔入及喧嘩者勿論上司三司下人即其執捉所決棍後移送攸司各別嚴勘濫率官員即為入啓請罪為白齊
一殿內外鹵簿大仗及侍衛軍兵陳列諸事乙良鹵簿使專管檢飭為白乎矣郎廳二員使之分掌看檢為白齊
一侍衛將士等事畢後待標信罷出為白齊
一未盡條件乙良追後磨鍊為白齊

勤政殿進饌 王世子行禮及侍座時陪衛節目

翊衛司全數 兵曹堂上郎廳各一員 五衛將二員 日傘差備羽林衛 陽繖扇

差備忠順衛

一陪衛人員服色乙良依前例舉行為白齊

一宣傳官六員近前陪衛爲白齊
一司辟差備十六員以忠贊衛執烏杖分左右陪衛爲白齊

一儀仗乙良儀仗庫官員檢舉陪衛爲白齊

一仗馬乙良司僕寺官員檢舉陪衛爲白齊

一別軍職乙良着戰笠戰服分左右近前陪衛爲白齊

一虎賁衛別將着戰笠戰服率軍士分左右陪衛爲白齊

一虎賁衛一番將率領着戰笠戰服分左右陪衛爲白齊

一內禁衛五十人着戰笠戰服分左右陪衛爲白齊

一輿前巡牢雙數宣傳官稟旨令扈衛廳摠禦營抄擇陪衛爲白齊

一近仗軍士以壯實軍持皮鞭待令爲白齊

一挾輿軍一百名摠禦營軍兵中抄擇將官率領分左右陪衛爲白齊

一槍劍軍五十名壯衛營軍兵中除出將官率領分左右陪衛爲白齊

一闕內出入官員跟隨一依法典帶率爲白乎矣攔入及喧嘩者卽其執捉所決棍後移送攸司各別嚴勘濫率官員卽爲入啓請罪爲白齊

一陪衛以下各差備軍兵等行禮教是時止於勤政門外待候爲白有可還內教是時如前陪衛而待徽旨罷出爲白齊

一未盡條件乙良追後磨鍊爲白齊

進饌事目

今此進饌教是時本所應行諸事參考磨鍊開錄爲白去乎依此舉行何如 判付依所啓施行爲良如教

一本所處所乙良禮曹良中排設爲白齊

一堂上郎廳印信各一顆令禮曹輸送爲白齊

一本所堂上郎廳差祭安徐郎廳除本司仕上直凡公會勿叅爲白齊

一本所書吏十八人書寫二人庫直六名使令十六名以有料布衙門移差使役爲白齊

一守直軍士五名令兵曹定送爲白齊

一諸色工匠勿論諸上司各衙門所屬直爲捉來使役爲白齊

一各該司官員時急分付時用粉牌爲白齊

一所用紙地筆墨令各該司進排爲白齊

一各樣應下米布隨其所用令戶兵曹這這輸送本所爲白齊

一未盡條件追後磨鍊爲白齊

儀軌事目

本所儀軌成出時應行條件參考前例磨鍊列錄爲白去乎依此施行何如 判付依所啓施行爲良如教

一處所乙良禮曹良中排設爲白齊

一堂上郎廳除本司仕上直凡公會勿叅差祭安徐爲白齊

一堂上郎廳行用印信各一顆仍用爲白齊

一書吏十一人書寫二人庫直二名使令五名令戶兵曹

給料布守直軍五名令該曹定送爲白齊

一儀軌所用紙地筆墨及行用雜物令各該司進排爲白齊

一儀軌七件奎章閣侍講院春秋館禮曹太白山五臺山赤裳山城等處分上爲白齊

一未盡條件追後磨鍊爲白齊

啓辭

壬辰七月初四日

進饌所郎廳以堂上意啓曰本所別看役安山郡守姜澣前縣監李容俊前郡守安學柱申錫賢前僉正金信默前縣監崔鶴圭前郡守安秉宅前府使鄭龍瑛差定使之看役何如 傳曰允

進饌所郎廳以堂上意啓曰闕內待令郎廳以入直部將輪回舉行何如 傳曰允

壬辰九月十八日

司饗院監造官郎廳以檢舉提調意啓曰今此內外進饌時諸般舉行稟承 東宮處分舉行事命下矣稟于 東宮前矣下令內外宴時大卓饌案別行果一依癸巳年例爲之味數九味每味七器爲之 世子宮饌案別行果各以十五器爲之味數九味每味七器爲之內宴時 大殿中宮殿大卓饌案器數亦依癸巳年例爲之別行果三十器爲之味數七味每味七器爲之 世子宮饌案置之別行果二十八器爲之味數三味每味七器爲之 世子嬪宮別行果器數亦以二十八器爲之而進鹽水大小膳進

湯進饅頭進茶之節內外宴一體舉行事下令矣依此舉行之意敢啓 傳曰知道內進饌時大卓饌案置之外進饌時 世子宮別行果二器加磨鍊

壬辰九月二十二日

進饌所郎廳以堂上意啓曰今此外進饌時宰臣以下入叅人員及內外三黨四寸親別單書入而不陞殿者亦依前例一體書入之意敢啓 傳曰知道

進饌所郎廳以堂上意啓曰今此外進饌 御覽班次圖一本圖寫以入而 睿覽班次圖一本圖寫以入 世子宮之意敢啓 傳曰知道

進饌所郎廳以堂上意啓曰今此外進饌 御覽儀註一本笏記一本謹此書入而 睿覽儀註一本笏記一本書

入 世子宮之意敢啓 傳曰知道

進饌所郎廳以堂上意啓曰今此內進饌 御覽儀註一本笏記一本夜進饌儀註一本謹此書入而內

進饌諺書儀註一本夜進饌諺書儀註一本書入 中宮殿內進饌 睿覽儀註一本笏記一本夜進饌儀註一本

笏記一本翌日會酌儀註一本笏記一本翌日夜燕儀註一本笏記一本書入 世子宮內進饌諺書儀註一本書

入 世子嬪宮之意敢啓 傳曰知道

壬辰九月二十六日

進饌所郎廳以堂上意啓曰進饌所堂上以下別單書入事命下矣堂上以下員役工匠等別單書入之意敢啓 傳曰知道

壬辰十一月初七日

進饌儀軌廳郎廳以堂上意啓曰安山郡守姜漣前縣監崔鶴圭副護軍金信默前縣監李容俊本廳別看役差下使之舉行何如 傳曰允

癸巳三月十四日

進饌儀軌廳郎廳以堂上意啓曰壬辰進饌儀軌印出始役吉日時今日官金東萬推擇則今三月十五日異時爲吉云以此日時設行之意敢啓 傳曰知道

啓目

後錄各樣物種見饌品器用條

司饗院啓目今此 大殿外進饌教是時大卓饌案別行果與九爵味數器數令廚院舉行事下令爲白有等以大殿大卓饌案別行果味數 世子宮饌案別行果味數

饌品物種及該用器皿雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄進排之意各該司良中分付何如 判付依允

司饗院啓目今此 大殿外進饌教是時外宣床不陞殿者床別宣床之次床令廚院舉行事下令爲白有等以外宣床不陞殿者床別宣床之次床饌品物種及該用器皿雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄進排之意各該司良中分付何如 判付依允

司饗院啓目今此 大殿 中宮殿內進饌教是時別行果與七爵味數器數令廚院舉行事下令爲白有等以大殿 中宮殿 世子宮 世子嬪宮別行果味數饌品物種及該用器皿雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄進排之意各該司良中分付何如 判付依允

司饗院啓目今此進饌教是時夜進饌翌日會酌與夜讌
時進湯進茶加磨鍊會酌時味數器數令廚院舉行事下
令爲白有等以 大殿 中宮殿 世子宮進湯味數饌
品物種及該用器皿雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄進
排之意各該司良中分付何如 判付依允

申目 後錄各樣物種
見饌品器用條

司饗院申目今此 大殿外進饌教是時大卓饌案別行
果與九爵味數器數令廚院舉行事下令爲白有等以
大殿大卓饌案別行果味數 世子宮饌案別行果味數
饌品物種及該用器皿雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄
進排之意各該司良中分付何如 判付達
司饗院申目今此 大殿外進饌教是時外宣床不陞殿

者床別宣床之次床令廚院舉行事下令爲白有等以外
宣床不陞殿者床別宣床之次床饌品物種及該用器皿
雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄進排之意各該司良中
分付何如 判付達

司饗院申目今此 大殿 中宮殿內進饌教是時別行
果與七爵味數器數令廚院舉行事下令爲白有等以
大殿 中宮殿 世子宮 世子嬪宮別行果味數饌品
物種及該用器皿雜物分排磨鍊爲白去乎依後錄進排
之意各該司良中分付何如 判付達

司饗院申目今此進饌教是時夜進饌翌日會酌與夜讌
時進湯進茶加磨鍊會酌時味數器數令廚院舉行事下
令爲白有等以 大殿 中宮殿 世子宮進湯味數饌

品物種及該用器皿雜物分排磨鍊為白去乎依後錄進
排之意各該司良中分付何如 判付達

移文

壬辰七月初五日

為相考事今此進饌教是時所用柚子二百五十箇全羅
道石榴二百五十箇慶尙道依丁亥年例卜定為去乎到
即分定於所產邑來九月旬前上納本所為有矣此係莫
重所用必以濃熟無點者箇箇極擇堅實封裹定色吏領
納之意嚴明知委施行宜當 全羅監營
慶尙監營
為相考事今此進饌教是時所用生鰓慶尙道黃海道各
六百五十箇忠清水營七百箇依丁亥年例卜定為去乎
到即所產各邑良中預為分定來九月旬前上納為有矣

此係莫重所用必以新鮮體大者箇箇極擇定色吏領納
之意知委施行宜當 慶尙監營黃海
監營忠清水營

為相考事今此進饌教是時燈燭所用黃蜜一千斤平安
道五百斤黃海道七百斤江原道四百斤京畿四百斤忠
清道依丁亥年例卜定為去乎到即所產各邑良中預先
分定今月晦內各其定色吏直納本所為有矣必使精實
去滓母至有麤劣見退之地宜當 京畿監營忠清監營黃海
監營江原監營平安監營

為相考事今此進饌教是時呈才中鶴舞所用青鶴白鶴
粹難自京措備乙仍于茲以文移為去乎關到即時本營
所在青白鶴諸具定將校罔夜上送以為及時入用之地

宜當

黃海監營
慶州府

為相考事今此進饌教是時女伶各差備舉行極為浩多

進饌儀九

壬辰卷二移文

而以若數少京妓無以排比乙仍于茲以發關為去乎到
即本營妓中各十名以年少善歌舞者各別抄擇修成冊
定色吏不日領上以為及時肄習之地為有矣日子甚迫
母至遲滯生梗之弊宜當

黃海監營全羅監營慶
尚監營慶尚右兵營

為相考事今此進饌教是時女伶各差備舉行極為浩多
以若數少京妓無以排比乙仍于茲以發關為去乎到即
本營妓中十名以年少善歌舞者各別抄擇為於童妓四
名亦為另選一體修成冊定色吏不日領上以為及時肄
習之地為有矣日子甚迫母至遲滯生梗之弊宜當

平安
監營

為相考事本所所用戶曹米一百石兵曹木十同依已例
即為輸送宜當

戶曹
兵曹

為相考事本所錄事一人政院待令書吏一人料布自今

初四日會同日為始限畢役計日磨鍊上下為旅軍士五
名雇價亦為上下宜當

戶曹
兵曹

壬辰七月初九日

為相考事今此內外進饌教是時勤政殿補階舖陳康寧
殿補階雨具遮陽舖陳等節依例措備為於別工作木物
亦即區劃俾無臨時窘急之弊宜當

戶
曹

壬辰七月二十九日

為相考事今此進饌教是時各樣儀註及笏記出草之役
極為浩大且係時急茲以牒報為去乎能書書吏十人限
十日定送于本所以為舉行之地為只為

議政
府

為相考事女伶抄上事以關以電尚無形影是何委折是
諭肄習甚迫茲以更關為去乎到即另擇準數罔夜上送

為旂青白鶴諸具亦即上送母至遲滯之地宜當

黃海監營

為相考事即到回移內節該本所輸送木十同以本曹庫儲到底罄竭萬無輸送事關教置有亦此係前例所在且所用果係緊急故茲以更關為去乎到即某樣劃送以為及時需用之地宜當

兵曹

壬辰八月十三日

為相考事今此進饌熟設之役極為浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發關為去乎到即本府境內熟手各十名來月初旬內定色吏眼同上送于本所俾為趁期付役無至晚時更煩生梗之弊宜當

水原府廣州府開城府江華府驪州牧

壬辰九月十八日

為相考事今九月二十五日內進饌教是時江華府畱守

趙東冕開城府畱守洪淳馨振威縣令李載觀錦山郡守吳錫泳外賓入叅事下令教是置奉審知委正日前上來

為有矣形止先即回移宜當

江華府開城府京畿監營全羅監營

壬辰十一月初七日

為相考事今此儀軌修正時物力錢二千兩令戶兵曹區劃事下教教是置同錢各一千兩即為輸送以為需用之

地宜當

戶曹兵曹

為相考事今此儀軌修正時本廳書吏十一人書寫二人庫直二名使令五名令戶兵曹給料布守直軍五名令該曹定送事事日啓下為有置同員役料布及軍士雇立錢自今十一月初七日會同日為始依例磨鍊上下之地宜

當

戶曹兵曹

壬辰十二月初五日

為相考事本所用各樣物種實入後錄移文為去乎依此會減宜當

曹戶

咨文紙四十四張倭朱紅二斤八兩金箔三十束別紋席六十張細草席九十張細馬尾篩五部馬尾篩三十部竹篩十五部三甲所一百七十良衣紅條所五百六十良衣紅木二疋紅鼎紬三幅袱二件苧布手巾二件紅禾紬四疋藍禾紬四疋

為相考事本所用別工作各樣物種實入與用還之類後錄移文為去乎依此會減宜當

曹戶

次不等四百五十六箇扇子大椽二十四箇大椽一百七十二箇中椽九百九十七箇小椽二千九百九十八

箇長松板一千六百九十七立四尺五寸薄松板二百

三立兩尺引鉅薄松板二十四立薄板二立中防木六

箇大條里木三百三十三箇四尺中條里木六十四箇

小條里木六百九十一箇半五尺大條里木二十一箇

窓箭條里木一百七箇班子條里木三十四箇

貿大椽二十二箇

文乃木五百二十

五箇

小椽七十箇

大竹八十箇

竹一百五十二箇

草菴一百七浮空石七百三十立網罟十萬沙里一寸

釘三十二箇一寸五分釘六千一百四十八箇二寸釘

三百六十四箇三寸頭釘八百三十箇四寸頭釘五千

三百三十箇五寸頭釘七百七十八箇大落目三排具
三十一箇中落目三排具二十箇大鎖鑰二十三箇燭
串之五百七十箇中甘佐非釘具三千箇中二折沙舉
釧兩排具四十箇中沙舉釧兩排具十四箇大砵朴只
鎖鑰開金具二箇中圓環兩排具四箇長道里朴串鈴
執介小道里角耳刀子各二箇大食刀十五柄大火箸
六箇鐵公伊三箇大炙釧四箇葉光耳七柄斧子四柄
以上鐵物舊
匠人鐵契 石礪朱阿膠各三斤一兩五錢炭九斗九升
丁粉二斤七兩松烟五斤蘆簞四百二立草飛乃一千
二百八十四同大釜四坐大鼎七坐中鼎二坐
來關

壬辰七月十五日

禮曹爲相考事節啓下教曹單子今此外進饌教是時習
儀吉日今日官金東萬推擇則初度來八月二十三日二
度同月三十日三度來九月十二日俱吉云以此日舉行
而初二度習儀則各日早朝進饌所堂上郎廳以黑團領
本所良中行禮爲白乎旒三度習儀乙良依正日例中使
承旨宮官及進爵宰臣以下諸執事俱以黑團領勤政殿
行禮爲白乎矣應行諸事令進饌所檢飭事知委何如啓
依所啓施行事啓下爲有旒又單子今此內進饌教是時
習儀吉日今日官金東萬推擇則初度來八月二十八日
二度同月二十九日三度來九月初一日俱吉云以此日
舉行而初二度習儀則各日早朝進饌所堂上郎廳以黑
團領本所良中行禮爲白乎旒三度習儀乙良依正日例

康寧殿行禮爲白乎矣令進饌所檢飭事知委何如啓當自內爲之矣本所習儀置之事啓下爲有置啓下內辭意奉審施行事據到付

兵曹爲相考事節到付關內節該貴所所用木十同輸送亦爲有置本曹庫儲到底罄竭各項所下一並停閣萬無輸送之路故茲以回移爲去乎相考施行事據措辭更移京畿觀察使爲牒報事今此進饌教是時本道卜定黃蜜四百斤分排各邑後邑名數爰修成冊上送事據到付黃海道觀察使爲牒報事今此進饌教是時本道卜定生鰾六百五十箇黃蜜五百斤分排各邑後邑名數爰修成冊上送事據到付

江原道觀察使爲牒報事今此進饌教是時本道卜定黃

蜜七百斤分排各邑後邑名數爰修成冊上送事據到付忠清道觀察使爲牒報事今此進饌教是時本道卜定黃蜜四百斤分排各邑後邑名數爰修成冊上送事據到付平安道觀察使爲牒報事今此進饌教是時本道卜定黃蜜一千斤分排各邑後邑名數爰修成冊上送事據到付

壬辰七月二十二日

平安道觀察使爲牒報事謹依關辭本營妓十名童妓四名茲以抄定修成冊定色吏上送事據到付黃海道觀察使爲牒報事節到付兩度關文內乙用良青白鶴諸具各別新備定將校上送爲有在果本營案付妓不過若干名而舉皆年幼未免蒙駭歌舞諸技全不成樣一無以抄擇上送事據到付是在果女伶段期於準數抄

上更勿煩報

慶尙右道兵馬節度使爲牒報事本營妓中年少善歌舞者只是八名故修成冊定色吏上送事據到付

慶尙道觀察使爲牒報事本營妓中年少善歌舞者只是五名故修成冊定色吏上送事據到付

慶州府尹爲牒報事本府所在鶴舞青鶴白鶴諸具上送事據到付

壬辰八月十五日

吏曹爲輸送事今此進饌教是時爵卓差備官關後錄爲去乎相考施行事據到付

爵卓差備官司僕寺僉正金應漢工曹佐郎李鳳植戶曹佐郎徐相冕 宗廟署令成輔永濟用監主簿洪祐

澤敦寧府判官趙復永

吏曹爲輸送事今此進饌教是時分花差備官關後錄爲去乎相考施行事據到付

分花差備官司僕寺主簿沈相燦繕工監主簿李世永
壬辰九月十一日

全羅道觀察使爲上送事今此進饌教是時所用柚子二百五十箇各別擇取監封上送事據到付

昌寧縣監爲上送事節到付所關據本道觀察使甘結內
乙用良本縣卜定石榴八十三箇定色吏上送事據到付
玄風縣監爲牒報事節到付所關據本道觀察使甘結內
乙用良本縣卜定石榴八十三箇定色吏上送事據到付
靈山縣監爲牒報事節到付所關據本道觀察使甘結內

乙用良本縣卜定石榴八十四箇定色吏上送事據到付
黃海道水軍節度使爲上送事節到付所關據本道觀察
使關內乙用良卜定生鰓六百五十箇各別精擇定軍官
上送事據到付

忠清道水軍節度使爲上送事節到付所關據本營卜定
生鰓七百箇各別精擇定色吏上送事據到付

蔚山都護府使爲上送事節到付所關據本道觀察使關
內乙用良本邑卜定生鰓六百五十箇各別精擇定色吏
上送事據到付

水原府判官爲牒報事節到付所關據本營甘結內乙用
良本府案付熟手數本不多只以五名上送事據到付

廣州府畱守爲上送事即到付關內乙用良本營案付熟

手只是六名故上送事據到付

開城府經歷爲牒報事節到付所關據本營甘結內乙用
良本府熟手數本不多只以四名上送事據到付

驪州牧使爲牒報事節到付所關內乙用良本邑案付熟
手只是五名故並上送事據到付

壬辰九月二十三日

吏曹爲相考事今此進饌教是時受由上京守令一體叅
班事茲以後錄文移爲去乎相考施行事據到付

靈光郡守閔致憲安東府使金嘉鎮長興府使李容泰
昌原府使趙義淵

禮曹爲相考事節啓下教曹單子今九月二十四日親臨
勤政殿外進饌教是時吉時今日官推擇則同日卯時爲

吉云以此時舉行何如啓依所啓施行事啓下爲有置啓
下內辭意奉審施行事據到付

司饗院爲相考事本院所管內資色今此內外進饌宣醞
教是時香醞酒造釀所入雜物與肴品等後錄牒報爲去
乎依例會減出關各該司事據實入中添入文移戶曹

香醞酒三百瓶酒帑四件行子布五件青衣青巾各四
件紅木袱四件水甕二坐所湯伊二坐白砂瓶三十坐
馬尾篩五部細馬尾篩二部杻籠三馱用水三箇齒瓢
軟瓢各二箇刀子十柄條所十巨里黃大口魚二百五
十尾

稟目

壬辰七月初十日

本所各處所點火木爐炭燈油當爲定式磨鍊而並自本
所代錢上下何如稟事據依稟

堂上房

兩房各

每日點火木價錢三兩爐炭價錢一兩郎

廳房

兩房各

每日點火木價錢二兩爐炭價錢一兩別看

役計士牌將每處所每日點火木價錢二兩爐炭價錢

五錢燈油價錢五錢書吏處所

兩房各

每日點火木價錢

二兩爐炭價錢一兩燈油價錢五錢儀註書寫處所

兩房各

每日點火木價錢二兩爐炭價錢五錢燈油價錢五

錢庫直處所每日點火木價錢一兩四錢爐炭價錢五

錢使令處所每日點火木價錢一兩四錢爐炭價錢五

錢燈油價錢五錢軍士等居接處每日點火木價錢一

兩燈油價錢五錢禮貌官處所每日點火木價錢二兩

爐炭價錢五錢通禮院書員處所使喚旗手處所每處
 所每日點火木價錢一兩四錢爐炭價錢五錢堂上帶
 率下人處所郎廳帶率下人處所每處所每日點火木
 價錢一兩典樂_{兩處}樂工兼內吹女伶_{四處}每處所每日點
 火木價錢二兩爐炭價錢一兩巡更燭價錢每日二兩
 五錢

各色工匠入役時每日料布以米木參考磨鍊後錄仰稟
 依此上下何如稟事據依為旂自本所代錢上下

正二
十兩

各色工匠每名每日米三升木一尺一寸六分式每二
 名肉助役一名式每名每日米一升木兩尺三寸三分
 使喚等每名每日食價錢二兩五錢式

本所計士員役朔下依已例磨鍊後錄仰稟依此上下何
 如稟事據依為旂自本所代錢上下

每朔計士二人書吏十八人書寫二人儀註色書吏二
 人庫直六名各米四斗木二疋別工作書員一人使令
 十六名各米三斗木一疋闕下待令軍士錢二十兩
 本所錄事帽債及書吏頭巾債依已例磨鍊後錄仰稟依
 此上下何如稟事據依稟

錄事一人帽債錢十兩書吏十八人各頭巾債錢十兩
 本所待令捕校捕卒及巡牢計日食價錢磨鍊後錄仰稟
 依此上下何如稟事據依稟

每朔捕校三人各食價錢一百五十兩捕卒四名各食
 價錢七十五兩巡牢五名各食價錢七十五兩

樽花及各樣花子當為造成而所入物力錢一千兩待實入計減次姑先上下於花匠等處何如稟事據依稟

今此內外進饌教是時各色燭造成所入物種及工錢後錄仰稟依此上下何如稟事據依為旒白紙油監落彩色布絲匏子剪刀竹質用

心紅燭二十柄

每一柄重二十兩

八兩燭一千六百二十雙四兩

燭六百雙三兩燭四百雙二兩燭一千雙所入黃蜜一

千三百二十五斤內六百二十五斤板蜜七百斤薪蜜

去滓為五百六十斤實一千一百八十五斤倭朱紅五

斤唐銅碌五斤去滓次生布二疋心次白紙一百九十

五卷油紙一卷十張金箔三十束匣次油監落五張布

絲十兩重家匏子四箇中心竹十箇剪刀一柄竹篩二

箇去滓工錢每斤二兩燭匠工錢每斤二兩燭匠每名每日食價錢四兩付金匠每名每日食價及工錢十二兩

今此進饌教是時呈才女伶七十名所着服飾當為製造而依後錄每名錢一百兩式上下何如稟事據依稟

女伶七十名每名冠價錢十二兩花價錢六兩七錢衣

次黃絹十七尺價錢二十八兩三錢裳次紅絹九尺五

寸價錢十五兩九錢帶次紅貢緞長七尺廣四寸價錢

二十一兩三錢付金次金箔一束價錢十三兩三錢汗

衫次五色絹各長一尺廣二寸價錢二兩五錢以上錢

七千兩

今此進饌教是時宣川女伶九名所着呈才服飾當為製

造矣所入物力磨鍊後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

花冠九件具每件價錢六十二兩五錢紅裳銀條九件

具腰每件價錢五十三兩九錢五分黃單衫銀條九件

每件價錢八十八兩臂鞞九件每件價錢十五兩五色

汗衫銀條九件具每件價錢七十五兩紅帶貢九件具

箱每件價錢一百二十兩六錢草綠鞋九件每件價錢

十七兩五錢針工錢每件四十五兩以上錢四千二百

九十七兩九錢五分

今此進饌教是時宣川女伶九名所着呈才服飾中裳及汗衫當為改製矣所入物力磨鍊後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

紅裳純九件具腰每件價錢六十二兩五色汗衫甲九

件每件價錢七十五兩針工錢每件六兩以上錢一千

二百八十七兩

今此內外進饌教是時各樣儀註笏記致詞箋文正書所入紙地物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用為於守直軍二名段置依前例自兵曹定送之意知委何如稟事據依為於咨文紙外並貿用

御覽儀註二件 中宮殿諺書儀註一件 睿覽儀註

二件 世子嬪宮諺書儀註一件正書所入上品搗鍊

紙六卷題目次黃扇子紙一張 御覽笏記二件 中

宮殿諺書笏記一件 睿覽笏記二件 世子嬪宮諺

書笏記一件義和君笏記二件正書所入下品搗鍊紙

四卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸十六片挾次草綠禾
紬長六寸廣一寸八片題目次白禾紬長五寸廣一寸
八片堂上笏記六件郎廳笏記十六件正書所入草注
紙五卷十張衣次紅菱花十一張題目次黃扇子紙三
張籤及挾次黃染紙七張禮貌官笏記二件所入楮注
紙十張衣次紅菱花一張題目次黃扇子紙半張籤及
挾次黃染紙一張別看役典樂笏記四件所入草注紙
一卷衣次紅菱花二張題目次黃扇子紙半張籤及挾
次黃染紙一張半中使女官女伶笏記四件所入下品
搗鍊紙二卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸八片挾次草
綠禾紬長六寸廣一寸四片題目次白禾紬長五寸廣
一寸四片宗親府議政府中樞府政院內閣春坊中使

禮貌官儀註十六件所入楮注紙四卷題目次黃染紙
二張各差備笏記二十四件所入楮注紙三卷十二張
衣次紅菱花十二張題目及籤次黃染紙四張箋文二
度正書所入咨文紙二張籤次紅方紬長一尺廣五分
二片箋文副本二度諺書二度致詞十四件諺書十四
件正書所入咨文紙三十二張衣次紅方紬長一尺廣
六寸六十四片內外籤次紅方紬長一尺廣五分六十
四片致詞箋文笏記合九十八件衣襟接次白紙十卷
油紙五張膠末一斗歸也二箇綿紬苧布手巾各一件
印札所入唐朱紅三兩片臘脂四片阿膠一兩畫水筆
各五柄寫字官所用黃筆五十柄真墨二同儀註初草
及文書所用白休紙八斤白紙四卷儀註笏記中草正

書所用楮注紙二卷能書所用黃筆二十柄真墨一同
御覽儀註封裏紅鼎紬四幅袱一件笏記封裏紅鼎紬
三幅袱一件 中宮殿諺書儀註封裏紅鼎紬四幅袱
一件諺書笏記封裏紅鼎紬三幅袱一件 睿覽儀註
封裏紅鼎紬四幅袱一件笏記封裏紅鼎紬三幅袱一
件 世子嬪宮諺書儀註封裏紅鼎紬四幅袱一件諺
書笏記封裏紅鼎紬三幅袱一件義和君笏記封裏藍
鼎紬三幅袱一件紅假函九隻箋文真諺書六度致詞
真諺書二十八度合三十四度封裏紅鼎紬三幅袱各
一件

今此夜進饌教是時各樣儀註笏記致詞正書所入紙地
物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依為於

咨文紙外並貿用

御覽儀註一件 中宮殿諺書儀註一件 睿覽儀註
一件正書所入上品搗鍊紙三卷題目次黃扇子紙半
張 御覽笏記一件 中宮殿諺書笏記一件 睿覽
笏記一件正書所入下品搗鍊紙一卷十張衣次紅禾
紬長六寸廣四寸六片後挾次草綠禾紬長六寸廣一
寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸三片堂上笏記
三件郎廳笏記八件正書所入草注紙二卷十五張衣
次紅菱花五張半題目次黃扇子紙一張籤及挾次黃
染紙一張半禮貌官笏記一件所入楮注紙五張衣次
紅菱花半張題目次黃扇子紙半張籤及挾次黃染
紙半張別看役典樂笏記二件所入草注紙十張衣次

紅菱花一張題目次黃扇子紙半半張籤及挾次黃染紙半張中使女官女伶笏記三件所入下品搗鍊紙一卷十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸六片後挾次草綠禾紬長六寸廣一寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸三片宗親府議政府中樞府政院內閣春坊中使禮貌官儀註八件所入楮注紙二卷題目次黃染紙一張各差備笏記十二件所入楮注紙一卷十六張衣次紅菱花六張題目及籤次黃染紙二張致詞二件諺書二件正書所入咨文紙四張衣次紅方紬長一尺廣六寸八片內外籤次紅方紬長一尺廣五分八片致詞笏記合三十六件衣襟接次白紙四卷油紙一張膠末二升半合印札次唐朱紅一兩片臘脂一張畫水筆各一柄

寫字官所用黃筆十柄真墨五丁儀註初草及文書所用白休紙二斤白紙一卷儀註笏記中草正書所用楮注紙十張能書所用黃筆五柄真墨三丁致詞真諺書四度封裏紅鼎紬三幅袱四件

今此進饌翌日會酌與夜讌教是時各樣儀註笏記致詞正書所入紙地物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲咨文紙外並貿用

睿覽儀註二件正書所入上品搗鍊紙二卷題目次黃扇子紙半張 睿覽笏記二件正書所入下品搗鍊紙一卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸四片挾次草綠禾紬長六寸廣一寸二片題目次白禾紬長五寸廣一寸二片堂上笏記六件郎廳笏記十六件正書所入草注紙

五卷十張衣次紅菱花十一張題目次黃扇子紙二張
籤及挾次黃染紙三張禮貌官笏記二件所入楮注紙
十張衣次紅菱花一張題目次黃扇子紙半半張籤及
挾次黃染紙半張別看役典樂笏記四件所入草注紙
一卷衣次紅菱花二張題目次黃扇子紙半張籤及挾
次黃染紙一張中使女官女伶笏記六件所入下品搗
鍊紙三卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸十二片挾次草
綠禾紬長六寸廣一寸六片題目次白禾紬長五寸廣
一寸六片宗親府議政府中樞府政院內閣春坊中使
禮貌官儀註十六件所入楮注紙四卷題目次黃染紙
二張各差備笏記二十四件所入楮注紙三卷十二張
衣次紅菱花十二張題目及籤次黃染紙四張致詞三

件諺書三件正書所入咨文紙六張衣次紅方紬長一
尺廣六寸十二片內外籤次紅方紬長一尺廣五分二
十四片致詞笏記合六十六件衣楷接次白紙七卷油
紙二張膠末五升印札所入唐朱紅一兩五錢片臘脂
二片畫水筆各二柄寫字官所用黃筆二十柄真墨十
丁儀註初草及文書所用白休紙四斤白紙二卷儀註
笏記中草正書所用楮注紙一卷能書所用黃筆十柄
真墨六丁致詞真諺書六度封裏紅鼎紬三幅袱六件

壬辰八月初一日

今此外進饌教是時習儀所用各樣舞圖笏記所入物種
磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲旒並貿
用

御覽舞圖都笏記一件 睿覽舞圖都笏記一件 諺書舞圖都笏記一件 合三件正書所入上品搗鍊紙一卷 十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸六片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸三片衣襟接次白紙六張印札次唐朱紅二分片臙脂半張畫水筆各一柄寫字官所用黃筆一柄真墨一丁出草次白紙一卷

今此外進饌教是時各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲旒並貿用

御覽舞圖笏記十九件 都笏記一件 樂章唱詞都笏記一件 睿覽舞圖笏記十九件 都笏記一件 樂章唱詞

都笏記一件 諺書舞圖笏記十九件 都笏記一件 樂章唱詞都笏記一件 合六十三件 正書所入上品搗鍊紙四卷 十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸一百二十六片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸六十三片 題目次白禾紬長五寸廣一寸六十三片 衣襟接次白紙六卷 六張印札次唐朱紅六分片 臙脂二張 畫水筆各一柄 寫字官所用黃筆四柄 真墨二丁 出草次白紙三卷 今此內進饌教是時內習儀所用各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲旒並貿用

御覽舞圖笏記二十八件 都笏記一件 樂章唱詞都笏記一件 睿覽舞圖笏記二十八件 都笏記一件 樂章

唱詞都笏記一件諺書舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女伶各差備笏記三件歌六章笏記六件合一百二件正書所入上品搗鍊紙九卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二百四片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸一百二片題目次白禾紬長五寸廣一寸一百二片衣襟接次白紙十卷四張印札次唐朱紅四錢片臘脂三張畫水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄真墨三丁出草次白紙四卷五張

今此內進饌教是時各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲旒並貿用

御覽舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件
記一件 睿覽舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件諺書舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女伶各差備笏記三件歌六章笏記六件合一百二件正書所入上品搗鍊紙九卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二百四片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸一百二片題目次白禾紬長五寸廣一寸一百二片衣襟接次白紙十卷四張印札次唐朱紅四錢片臘脂三張畫水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄真墨三丁出草次白紙四卷五張

壬辰九月初二日

今此內進饌翌日會酌教是時各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲旒並貿用

御覽舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件
睿覽舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件
諺書舞圖笏記二十八件都笏記一件樂章唱詞都笏記一件
呈才女伶各差備笏記三件
歌六章笏記六件合一百二件
正書所入上品搗鍊紙九卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二百四片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸一百二片
題目次白禾紬長五寸廣一寸一百二片
衣襟接次白紙十卷四張印札次唐朱紅四錢片臘脂三

張畫水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄真墨三丁出草次白紙四卷五張

壬辰十月十一日

卽接別工作手本內內熟設所進排木器皿造成所入前已先捧甘取用是如乎茲以從實入後錄仰稟依此會減亦爲有寘依所報上下何如稟事據依爲旒鐵物貿用
大隅板一百五十立中隅板一百立小隅板二百立大斗隅板一百立中斗隅板五十立小斗隅板十立四層
卓子八十坐茶板一百立冰櫃五十坐架子一百坐座板五十立所入次不等四百五十六箇二寸倭釘二萬三千三百六十箇三寸倭釘八千四百二十箇四寸倭釘八百箇五寸倭釘一千六百箇大舉釧一百箇落目

三排具五十箇中甘佐非釘具九百箇
即接別工作手本內內熟設所進排各樣木器皿造成所
入及諸處假家所入物力前已先捧甘取用是如乎茲以
從實入後錄仰稟依此會減亦爲有寘依所報上下何如
稟事據依稟

大櫬三十一坐每坐所入左右月乃上下腹板左右莫
只並長松板十二立足槩並中條里木一箇小條里木
半箇朴只四寸頭釘四十二箇大落日三排具一箇大
鎖鑰一箇○中櫬二十坐每坐所入左右月乃上下腹
板左右莫只並長松板八立足槩並中條里木一箇小
條里木半箇四寸頭釘三十箇中落日三排具一箇○
硯匣三十七坐每坐所入腹板及弓里並薄松板四尺

五寸朴只一寸五分釘四箇○書案十二坐每坐所入
長松板四尺足槩並小條里木半箇○長書案十坐每
坐所入長松板六尺足槩並小條里木半箇○別書案
四坐每坐所入板及足槩並長松板一立半○書板二
十四立每立所入薄松板兩尺○長書板十立每立所
入薄松板四尺○別書板五立每立所入薄松板半立
○剪板九部每部所入薄松板半骨五尺二片○長剪
板二部每部所入薄松板半骨七尺二片○大剪板一
部所入薄松板半骨二片○三立付楷板一坐所入板
次薄松板三立屯太次中條里木兩尺五寸朴只四寸
頭釘十二箇○木燭臺五百五十五箇每箇所入板次
長松板一尺柱次小條里木兩尺燭串之一箇○大木

燭臺十五箇每箇所入板次長松板兩尺柱次中條里木三尺五寸燭串之一箇○架子五十部每部所入板及弓里並長松板三立左右梗次大條里木二箇槩次小條里木一箇雲足次大條里木八尺朴只四寸頭釘四箇五寸頭釘八箇中甘佐非釘具二十箇漆次礮朱紅三兩阿膠二兩炭三升漑次槌皮所二良衣○木鼎蓋五十立每立所入長松板一立半帶次小條里木二箇朴只四寸頭釘十四箇○座板六十坐每坐所入板次長松板二立足次小條里木半箇朴只四寸頭釘十二箇○灰板四坐每坐所入腹板及弓里並薄松板兩尺五寸朴只一寸釘八箇○大灰板三坐每坐所入腹板及弓里並長松板一立朴只二寸釘十四箇○假床

三十坐每坐所入板次薄松板三尺足槩並小條里木一箇漆次石礮朱阿膠各一兩炭二升○門隻十六隻每隻所入長松板三立大條里木七箇朴只四寸頭釘十八箇五寸頭釘八箇中二折沙舉釧兩排具二箇○庫間門隻一部所入長松板六立大條里木六箇朴只五寸頭釘五十箇中二折沙舉釧兩排具二箇○窓隻五十六隻每隻所入窓箭弓里木四箇朴只一寸五分釘六十箇○假函三十九部每部所入板及弓里並薄松板四尺朴只二寸釘八箇漆次石礮朱一兩阿膠五錢丁粉一兩炭一升○登床二坐每坐所入長松板兩尺中條里木二箇○橫搗介五箇每箇所入大條里木兩尺○橫窓四十四隻每隻所入窓箭弓里木四箇朴

只一寸五分釘六十箇○水桶四十坐每坐所入腹板及弓里並長松板二立半帶次中竹二箇○木片竹四百箇每十四箇所入長松板一立○退軒次長松板二立大條里木十一箇朴只五寸頭釘五十箇○假卓朴只四寸頭釘一千箇三寸頭釘五百箇○貼朴只所入長松板一百二立大條里木二十二箇小條里木一箇朴只三寸頭釘三百三十箇四寸頭釘五百二十箇五寸頭釘一百五十箇○御床假家二十二間麵餅假家二十四間湯所假家十六間魚膳假家十四間肉膳假家二十四間果種假家十五間造果假家三十間合一百四十一間所入扇子大椽二十四箇大椽一百六十九箇中椽二百七十箇小椽二千九百九十六箇長松板

一百四十四立中防木二箇文乃木五百十三箇真長木五千一百六十箇葛漈二千二百良衣蘆把子三百立空石七百七十三立草菴七十一浮網罟十萬沙里草飛乃一千九百五十六同蘆葦一百五十五立長竹八十箇○木柵三十三間所入中椽七百二十六箇葛漈一百三十二良衣○木手假家七間所入買大椽二十二箇文乃木十二箇小椽七十箇真長木七十箇草飛乃三十五同四面九間每間圍排次中竹五箇帶次中竹三箇草菴四浮○禮曹各處所修理所入長松板四十一立薄松板三十三立薄板二立大條里木二十四箇五尺大條里木二十一箇中防木四箇弓里木二十二箇窓箭木三十二箇班子條里木三十四箇大椽三

箇小椽二箇引鉅薄松二十四立中椽一箇

壬辰十一月初十日

儀軌修正時出草所用初草中草正草次白紙與圖式起畫所用初草中草次白油紙正草次竹清紙及筆墨器用等物各該司取用何如稟事據並貿用

儀軌圖式起畫及繕寫時牌將畫員寫字官與使喚等食價並自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

儀軌圖式板次梨木貿用刻手工錢及募軍雇價並自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

癸巳二月初五日

儀軌印出時所用初再三正合四見紙地以白紙貿用進上件冊紙以別大壯紙卜定取用分上件冊紙以草注紙

取用頒賜件冊紙以白紙貿用而糝橫所入面紙以草注紙後楷紙以楮注紙取用何如稟事據並貿用

儀軌依例以生生字開印爲乎旅所用鐵弓里所入熟銅含錫與汗音黃銀及鐵間子所入豆錫含錫以戶曹所在取用工錢自本廳上下何如稟事據依爲旅物力並貿用儀軌開印時各色匠人所用執介刀子均刀澆墨裳尾簪馬鬣手巾布濕紙板鋪字板及補字所用黃楊木等物各該司取用諸般工錢自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依爲旅物種並貿用

甘結

壬辰七月初四日

右甘結本所會同坐起今日禮曹良中爲之事出令爲有

置依幕鋪陳各其司依例舉行爲旅堂上郎廳印信各一
顆關帖子各一箇印信櫃具鎖鑰二坐朱器枋子各二箇
朱土一兩馬鬣三兩啓目次楮注紙出草次白休紙白紙
各一卷書寫所用黃筆五柄真墨五丁硯石五面硯匣書
板各五部柳箕一部坐起時進不進粉板粉牌各一箇牧
丹屏五坐書案六坐剪板二部行步席一件補簷遮日具
竹地衣地排各房點火木等各種卽刻進排于禮曹事親

營戶曹禮曹掌樂院司饗院禮賓寺工曹長興庫司
瞻寺典設司濟用監繕工監司僕寺校書館地衣契

右甘結本所會同今日禮曹良中設行爲去乎錄事一人
卽爲定送逐日待令事中樞

右甘結今日本所始役時各處所女伶盡數等待于禮曹
是矣預先修成冊來納爲旅等待時各其司掌吏領付事

內醫院
尙衣院

右甘結本所女伶肄習自今日爲始禮曹良中設行爲去
乎善唱禮貌官率事知書員逐日等待于本所事通禮院

右甘結本所待令次捕校趙基豐李周鉉車運炯定送爲
旅捕卒四名以勤幹者卽刻起送于禮曹事左捕廳
右捕廳

右甘結本所始役今日爲之是如乎各差備樂器風物卽
刻等待于禮曹事掌樂院

右甘結本所所用全韻玉篇一秩今年曆書一件食鼎一
坐水甕二坐陶所羅陶東海各六坐尾箒十柄木果瓢各
五箇紫硯十面砂硯滴十箇砂溺江砂唾口各七箇土火
爐十坐鎖鑰十部籌竹五部元空石二十立即刻進排于

禮曹事

工曹司饗外院繕工監校書館觀象監雨傘塵砂器
塵唐砂器契鴨鳥契瓦署鐵契軍資監廣興倉床塵

建異義九

壬辰卷二十一廿結

右甘結本所呈才肄習時大廳所排地衣當為新造是如
乎所入別紋席六十立細草席九十立縵青木七十尺細
繩十一兩重即刻進排于禮曹事修理契濟用
監繕工監

壬辰七月初九日

右甘結今此進饌教是時殿庭排設所用油芘限二百間
蓋覆次以堅厚精造者預為措備待排設時帳幕軍持是
遣等待舉行為旒熟設時所用油芘揮帳炭燒木亦為優
數預備以為及時隨用輸納事摠禦
營

右甘結今此進饌教是時康寧殿前面所排朱簾以前排
修補及時入排為旒內外進饌時所用高足床與應入諸
件並照例預備舉行事尙衣
院

右甘結今此內外進饌教是時所用大炷芙蓉香限二十

雙預先措備以為入用之地事內醫
院

右甘結今此外進饌教是時勤政殿五峯屏 御榻下排
殿內鋪陳桃花障子並修補階與地衣竹欄干油芘遮
日諸般排設照例舉行為旒內進饌教是時康寧殿排設
等節亦為依例舉行事戶曹排設房摠
禦營掖庭署

壬辰八月十四日

右甘結本所所用樂章冊三十件依例繕造等待事校書
館

右甘結外進饌三度習儀九月十一日依正日例勤政殿
設行為去乎所用儀仗照例依數措備及時等待事戶曹儀
仗庫

右甘結今此內進饌教是時所用儀仗依道光丁亥年例
大殿五十八柄 中宮殿五十五柄 世子宮四十一柄

世子嬪宮三柄磨鍊是如乎準數措備今月晦內及期等

待事戶曹儀仗庫

右甘結今此內進饌教是時儀仗差備下典女伶以各宮婢子舉行事下令教是置婢子一百五十七名另為抄選鮮其服着自來月初二日初度習儀為始待令于嚮五門

外事內需司

右甘結本所造燭所用倭朱紅五斤唐銅碌五斤金箔二十束苧布十五尺細馬尾篩十部即刻進排于禮曹事用濟

壬辰八月二十二日

右甘結外進饌初度習儀今月二十三日本所良中設行是如乎地衣與行步席優數等待于禮曹事地衣契

壬辰八月二十四日

右甘結呈才肄習時舉行次內吹九名今日為始逐日等待于本所事宣傳官廳

壬辰八月二十五日

右甘結今此外進饌教是時參宴宰臣正二品以上進止錄事從二品以下進止書吏令議政府中樞府內務府吏曹定送而以黑團領著靴舉行是如乎錄事二十人書吏五十人為先修成冊今月三十日內來呈本所以為逢點之地事議政府中樞府內務府吏曹

右甘結今此外進饌教是時進止書吏所著黑團領五十件戶曹計士廳十件觀象監十件典醫監二十件司譯院十件依前例分定為去乎必以色鮮新件來月旬內進排于本所事戶曹計士廳觀象監典醫監司譯院

右甘結今此內進饌習儀初度九月初二日二度初四日
 三度初五日四度十一日五度十四日六度十七日康寧
 殿設行是如乎排設等節照例舉行爲旒紅日傘一柄黑
 日傘一柄儀仗一百五十五柄高足床三十一坐進爵卓
 二坐燭臺跗二坐紅紬五幅床巾十五件紅紬四幅床巾
 十件紅紬五幅袱二十三件紅紬四幅袱十件藍紬五幅
 袱十件紅苧布二幅袱二件紅苧布揮巾四件青苧布揮
 巾二件牧丹屏十坐床巾纓次麻絲三兩朱漆小圓盤二
 竹朱漆大圓盤五竹黑漆小圓盤二竹黑漆大圓盤二竹
 紅假函十五坐青假函五坐龍樽臺具六坐砂樽蓋具三
 坐砂瓶十箇砂盞臺具二十坐砂樸匙五竹砂湯器四竹
 砂茶鍾臺具四坐砂茶罐四坐常湯器三竹別紋拜席二

十立當日待開門各其司員役及貢人領率進排于嚮五
 門近處是如可仍爲撤排爲旒每習儀時依此舉行事

排設房書房色 世子宮排設房司養院尙衣院典設
 司濟用監儀仗庫盛砂器契砂器塵修理契繕工監

壬辰八月二十六日

右甘結今此進饌教是時便次排設令摠禦營舉行事下
 令教是置依例及時舉行事

壬辰八月二十七日

右甘結今此進饌教是時二品以上六曹兩司長官問安
 進字舉案自吏兵曹捧納本所事下令教是置來九月初
 十日內收納以爲床排磨鍊之地事
 右甘結今此外進饌習儀初度今月二十日二度三十日
 本所良中設行是如乎 御座排設書案五峯屏交椅具

侍座排設書案書屏方席具殿庭版位排設紅日傘一柄
黑日傘一柄仰遮遮日二件繖扇二雙鳳扇二雙雀扇二
雙紅蓋一柄黑蓋一柄高足床及朱漆盤與應用器皿各
該司各其日未明等待于禮曹舉行事

兵曹司襄院尙衣院排設
房書房色世子宮排設

房典設司儀仗庫
忠義廳忠贊衛廳

右甘結本所儀節肄習今二十九日為始設行是如乎紅
日傘一柄黑日傘一柄紅黑陽繖各二柄繖扇四雙龍扇
一雙鳳扇三雙雀扇三雙紅蓋三雙青蓋三雙高足床二
十坐朱漆盤二竹紅假函十五坐別紋席六張各其司員
役及各契貢人一人式逐日等待于禮曹事

書房色排設房
世子宮排設房儀

仗庫工曹繕
工監修理契

壬辰八月二十八日

右甘結今此進饌教是時各司堂郎以下賜饌床當為磨
鍊是如乎各其修成冊來月初五日內來納本所事

外衙門
機器局

工桑局種牧局織造局育
英公院濟眾院商理局

右甘結今此進饌教是時闕內各處入直堂郎將官以下
員役兵丁軍士等各名色員人名數詳知然後賜饌床可
以磨鍊是如乎各其處所修成冊來月初五日內來納本

所事

睿源殿大報壇香室內務府承政院內閣玉堂侍講院翊衛司藝文館兵曹內
侍府內醫院統衛營壯衛營扈衛廳春安堂太和宮九成宮別軍官廳司襄院

尙衣院掌樂院尙瑞院司僕寺典設司掖庭署別軍職廳宣傳官廳內三廳忠翊將廳
忠壯將廳忠義廳五衛將廳部將廳守門將廳禁漏漢旅廳局出身廳武藝廳儀仗庫
建春門入直哨官迎秋門入直哨官春生門入直
哨官秋成門入直哨官別工作盤契貢人別抄

壬辰八月二十九日

右甘結今此內進饌教是時排設所用大燭臺八雙小燭
臺五雙依例備待以為來九月初二日內習儀為始入用

進饌儀車

卷二

之地事

排設房

右甘結今此內進饌教是時所用戶曹所在大鍮燭臺一雙維結紅木二疋依例備待以為來九月初二日內習儀為始入用之地事

戶曹工曹濟用監

壬辰九月初二日

右甘結內進饌習儀時呈才所用甲冑四件環刀一柄以軍職廳件入用事奉承教是置即刻等待于康寧殿樂器庫近處事

別軍職廳

五門外事

摠禦營

壬辰九月初三日

右甘結內熟設所所用油芑五十浮揮帳三十浮銅爐口

五十坐軍幕座板三十立炭一萬二千石燒木十萬箇中竹二百箇平盤五竹砂鉢二十竹湯器五竹甫兒五竹鍾子二竹大楪匙十竹中楪匙十竹葉匙十丹湯尺五箇鎖子二十部大釜十坐中釜二十坐大食鼎二十坐中食鼎十坐燔鐵二十坐大銅罐子二坐水甕五十坐中斗里二十坐所湯伊二十坐大者朴只五十箇中者朴只五十箇大所羅五十箇中所羅五十箇東海五十箇甕朴只一百箇方古里五十箇中甑五坐細馬尾篩五十部大馬尾篩十五部竹篩三十部即為進排于光四門內熟設所事

營工曹馬尾篩契竹契盤契內砂器座鉢里座鐵契

壬辰九月初六日

右甘結外進饌三度習儀今十二日勤政殿依正日例設

進饌儀九

壬辰九月初二日甘結

行是如乎進止錄事書吏同日等待舉行事

議政府內務府中樞府吏曹

右甘結今十二日外進饌三度習儀依正日例勤政殿設

行為去乎侍衛以下各差備及儀仗依例待令為旂正門

開閉排設等事各該司照例舉行為有矣床卓器皿等排

設預於十一日早朝來待進排事

司饗院尙衣院司僕寺通禮院戶曹兵曹典設司繕工監濟用監排

設房書房色世子宮排設房忠義廳忠贊衛廳儀仗庫衛將所掖庭署內侍府事知廳盤砂器契砂器塵修理契竹契地衣契索契長木契

壬辰九月初九日

右甘結內外進饌教是時花樽所盛白米二石維結紅藍
禾紬各四疋以色鮮尺長者紅絨絲三甲所優數即刻進

排于禮曹事

尙衣院司饗外院立塵

壬辰九月十二日

右甘結今此進饌教是時舉行下人及女伶等所持章標

自本所以黃紙成給為去乎闕門出入依例勿禁事

兵曹

右甘結今日勤政殿外進饌三度習儀教是時日勢向晚

大小燭臺一依內習儀時例等待事

排設房世子宮排設房

右甘結內進饌熟設所所用紅條所五百良衣槿皮所五

百良衣即刻進排于光四門內事

索契

壬辰九月十五日

右甘結今此外進饌教是時應叅人員別單修正次吏兵

曹官案各其司書吏持是遣即刻待令于本所事

吏曹兵曹

右甘結今此外進饌教是時不陞殿者入叅別單修正次

尙瑞院官員宣傳官別軍職兵曹郎廳左右通禮相禮各

差備引儀舉案今二十日內修呈本所事

兵曹尙瑞院通禮院宣傳官廳別軍職廳

壬辰九月十八日

右甘結今九月二十五日內進饌教是時宗親戚臣外賓入叅事下令教是置依後錄分往告課以為正日入叅之地為旅進不進單子明日內修正來納于光四門內熟設所事

宗親府議政府中樞府敦寧府內務府漢城府堂上軍職廳堂下軍職廳

壬辰九月十九日

右甘結今此內進饌教是時入叅內外賓頒花唱名記當為修正以入而例以長職銜書入矣內賓職牒與外賓長職牒後錄名下詳細懸錄即刻內書吏來呈于光四門內熟設所事

吏曹兵曹

壬辰九月二十一日

右甘結今此內進饌教是時正日及翌日所進茶飲以好品煎待事

內醫院

右甘結今此外進饌教是時應叅人員進不進舉案即刻

修正來納于光四門內熟設所事

宗親府議政府中樞府內務府敦寧府春坊桂坊政院玉堂吏曹戶

曹禮曹兵曹刑曹工曹漢城府司憲府司諫院成均館通禮院尙衣院承文院宣傳官廳別軍職廳繕工監

右甘結今此內進饌教是時賜饌床舉行床排軍各一百名今二十五日為始待開門等待于光四門內熟設所事

戶曹宣惠廳

壬辰九月二十三日

右甘結今日以司謁口傳下教曰今番外進饌時侍衛陪衛軍兵等令各其營搞饋事自本所分付事命下教是置傳教內辭意奉審舉行事

龍虎營統衛營壯衛營總禦營經理廳扈衛廳

右甘結今日以司鑰口傳下令曰今番外進饌時侍衛陪衛軍兵等搞饋物種當內下矣使之頒給事自本所分付

事令下教是置令教內辭意奉審舉行事

龍虎營統衛營壯衛營
總禦營經理廳扈衛廳

壬辰九月二十四日

右甘結今此內進饌教是時箋文安印次畫員一人即為

待令于侍講院為於唐朱紅一錢即刻進排事

承文院濟用
監圖書署

右甘結今此內進饌教是時致詞箋文陪進侍講院時龍

亭四坐具揮巾擔陪軍清道軍具服色細仗鼓吹即刻待

令于禮曹事

掌樂院儀仗庫兵
曹衛將所濟用監

右甘結今此內進饌教是時賜饌處所大臣內三廳文正

卿藝文館蔭正卿及二品香室文二品內兵曹武將臣亞

將宣傳官廳為之是如乎這這告課舉行事

宗親府議政府內
務府中樞府敦寧

府忠勳府吏曹義禁府戶曹禮曹兵曹刑曹工曹漢城府司憲府司諫院交涉
衙門統衛營壯衛營總禦營經理廳扈衛廳別軍職廳宣傳官廳堂上軍職廳

壬辰九月二十五日

右甘結今日致詞箋文自侍講院陪進康寧殿時龍亭四
坐具揮巾擔陪軍清道軍具服色細仗鼓吹即刻待令事

掌樂院儀仗庫兵
曹衛將所濟用監

壬辰十一月初六日

右甘結進饌儀軌廳會同坐起今初七日禮曹良中為之
事出令為有置依幕舖陳各其司同日未明依例舉行事

親軍營宣惠廳戶曹
禮曹司饗院禮賓寺

右甘結前察訪朴鏞夔副司果趙在興儀軌廳牌將差定

舉行事下教教是置即為知委等待事

圖畫
署

饌品 附綵花○內進饌饌品器數尺量並自本所稟令磨鍊舉行饌品單子
大殿 中宮殿 世子宮 世子嬪宮並用紅色紙以真書列書廚院內

外熟設所自本院啓目啓下申
目達下措備物種依式舉行

廚院外熟設所

處所繼照堂前庭八月二十三日始役設假家一百八
十間于前庭及西北牆外與明四門外庭戶曹舉行自

九月初四日熟設監造郎廳及監官牌將員役卯入酉出前期五日晝夜並直堂上前期三日晝夜入直正日設中排設廳於勤政殿東中階上牌將書吏同為舉行

勤政殿進饌

大殿進御大卓饌案 二十五器鑰器工曹磁器本院 各色粳甌餅一器

各色粘甌餅一器 內下 各色助岳花煎一器 內下 各色團

子雜果餅一器 內下 饅頭果一器 真末四斗真油清各一斗六升黃粟大

軟藥果一器 真末四斗真油清各一斗六升砂糖一圓桂皮末胡椒末各

黃粟青太茶食一器 黃粟末青太末各二斗辛甘草

薑粉黑桂子茶食一器 薑粉十四斤黑桂子 紅梅花軟

白梅花軟絲果一器 白梅花軟絲 栢子

軟絲果一器 全栢子軟絲 紅細乾飯軟絲果一器 紅細乾飯軟

白細乾飯軟絲果一器 白細乾飯軟 紅白細乾飯蓼花一器

紅細乾飯蓼花七百箇 四色笠帽冰絲果一器 紅笠帽白笠帽冰絲果各

白細乾飯蓼花八百箇 四色強精一器 黑桂子白桂子辛甘草末粉 紅梅花強精

一器 紅梅花強精 白細乾飯強精一器 白細乾飯強精 砂糖橋餅一

器 砂糖橋餅各 龍眼一器 龍眼二 荔枝一器 荔枝二 梨熟一器 梨

瓜花陽炙一器 東瓜五箇牛腎半部猪肉一脚生葱一丹雞卵一貼菜末鹽良

床花二十四箇 大水波蓮中水波蓮紅桃別建花各二箇各

大殿進御饌案 十五器鑰器工曹磁器本院 方藥果一器 真末四斗

茶食果一器 真末四斗真油清各一斗六升砂

松花菓末茶食一器 松花菓末各二斗清一斗二 紅白細漢

果一器 真末三斗真油清各 紅白叉手果一器 紅叉手果白叉手

梨一器 生梨一百 紅柿一器 沉柿二百箇 各色截肉一器 洪魚沙

口各十尾黃大口五尾廣魚七尾全鯪三十箇文魚二尾烏賊魚黃脯各三貼江
瑤珠五同槌鯪半同海帶十立乾大鯪三級片脯七立乾雉十首實栢子五合 雜

蒸一器 芎伊半隻胖五兩廣大頭三部昆者與一部肺花一兩全鯪二箇海蔘菁
眞油各三合胡椒末二錢 生鮮煎油花一器 秀魚十五尾雞卵一貼半眞
實栢子五夕良醬二合

胖煎油花一器 眞油一斗鹽二升 生蟹煎一器 生蟹二百箇牛內
升眞油四升雞卵二貼胡椒
末一兩生葱一丹良醬五合 三色甲膾一器 千葉四部胖領
各色花陽

炙一器 牛腎一部吉更五斗猪肉半脚胖五兩昆者與五部背骨二部全鯪十箇
海蔘三十箇生葱十丹菓古三合雞卵五十箇眞油五升胡椒末二兩實
栢子末鹽各一升菜末實 全雉炙一器 生雉二十首眞油二升胡椒末一兩生
各一

○床花十五箇 中水波蓮紅桃三枝花各二箇各
色節花三箇紅桃別建花八箇

大殿進御別行果 十五器鑰器工曹磁器本院 藥飯一器內 五色
饌案左右設挾案四坐尚方

小軟絲果一器 五色小軟絲 五色鈴強精一器 紅細乾飯白細乾
飯鈴強精各二箇
黃細乾飯辛甘草末黑 荏子末鈴強精各一箇 四色甘絲果一器 甘絲果六箇白糖六斤芝草
荏子末鈴強精各一箇 油五合葛梅一斤醬金五兩 各

色熟實果一器 大棗實栢子各四升黃栗三升生薑七斤山查餅
二十片清五升白糖三斤桂皮末胡椒末各二兩 各色糖

一器 八寶糖蜜棗玉 春糖水玉糖各十五封青梅糖五花糖榛子糖 各色正果
冰糖乾葡萄人蔘糖推耳糖各十封雪糖五封御菓子三匣

一器 蓮根山查各二升生薑七斤吉更二十丹木瓜十箇青梅糖乾 廣橘福橘
葡萄菘菹門冬糖各一封唐杏仁半封東瓜五片清一斗七升

平果一器 廣橘福橘各二百箇 柑子一器 柑子五
百箇 文坦佛手一器
文坦佛手 霜雪膏一器 生梨十五箇龍腦五錢橘餅
各四箇 五圓清二升實栢子五夕 麵一器 沙里牛內

心肉半半部雞卵五箇眞油良醬 片肉生鮮煎油花猪胎一器 陽支頭
各一合生葱二本胡椒末二錢

魚五尾猪胎二部雞卵五十箇眞 牛舌牛囊熟片一器 牛舌三十部
油一升五合眞末五合鹽五夕

猪蒸一器 軟猪四脚牛內心肉半部陳雞一首雞卵十箇菓古實栢子各一合木
耳三兩黃花半封菘豆菜五升生薑胡椒末各一兩蒜五本眞油一升
藍水實荏子末各 〇床花十二箇 中水波蓮各色節花牡丹花各二箇
三合生葱一丹 紅桃三枝花紅桃別建花各三箇

大殿進御味數 每味數各七器鑰器工曹磁 初味小饅頭果一器
眞末三斗五升眞油清各一斗四升黃栗大棗各二 生栗一器 生栗三
升砂糖一圓桂皮末胡椒末各五錢實栢子一合

栗片肉一器 牛胎栗 千葉煎油花一器 千葉十五部雞卵一貼半眞
油五升眞末三升鹽一升

全鯪炒一器 全鯪一貼牛內心肉半部眞油一升陳醬一 猪肉煎油花
升五合清五合胡椒末一兩實栢子三夕

進饌備載九 壬辰卷二 饌品 四十五

一器 猪肉一口四脚雞卵一貼半 悅口子湯一器 牛內心肉半部昆者

肝干葉各二兩猪肉六分一脚猪胎半部生雞陳鷄各一脚全銀二箇海蔘七箇菓古

實銀杏實胡桃菓末各五夕秀魚四分一鷄卵二十箇蟹卵一兩菁根五箇水芹四手

生葱半丹真油一升真末良醬各 床花六箇 節花紅桃三枝花各一 〇二味

三合胡椒末五錢實栢子三夕 〇五味茶食果一器 眞末四斗眞油清各一斗六升

筒紅桃別建花四箇 〇三味白梅花強精一器 精一千箇 石榴

一器 石榴二百 石花煎油花一器 生石花十五鉢業脂潤三部鷄卵

鮮紋珠一器 秀魚十五尾猪肉一脚鷄卵一貼木耳五兩黃花一封菓古五合

實栢子 生鮓膾一器 大生鮓三百五十 鮓魚蒸一器 大鮓魚五尾牛內

一合 實栢子 生鮓膾一器 大生鮓三百五十 鮓魚蒸一器 大鮓魚五尾牛內

十箇眞油眞末各一升生葱半丹良 骨湯一器 頭骨五部牛內心肉半部鷄

醬二合胡椒末五錢實栢子五夕 〇四味栢子

實栢子末一合良醬二合 床花六箇 節花紅桃三枝花各一

胡椒末五錢實栢子五夕 大棗一器 大棗一斗二升 蟹卵煎一器 蟹卵五

強精一器 全栢子強 甘花富一器 秀魚十五尾鷄卵一貼菓末眞油各三

一貼半業脂潤三部眞油 生蛤膾一器 大生蛤五百箇 海蔘蒸一器

五升胡椒末三兩鹽五合 〇五味茶食果一器 眞末四斗眞油清各一斗六升

二升眞油三升苦椒末實栢子 猪胞湯一器 猪胎一部牛內

各一合胡椒末二兩鹽五合 〇五味茶食果一器 眞末四斗眞油清各一斗六升

海蔘七十箇牛內心肉半部生葱半丹生薑一 猪胞湯一器 猪胎一部牛內

兩菓古五夕眞油三合良醬二合胡椒末三錢 猪胞湯一器 猪胎一部牛內

卵菁根各十箇全銀二箇海蔘五箇昆者與二部菓古菓末實栢子 床花六箇

末各一合水芹五手眞油五合鹽水二合胡椒末五錢實栢子五夕 〇二味

節花紅桃三枝花各一 〇五味茶食果一器 眞末四斗眞油清各一斗六升

筒紅桃別建花四箇 〇五味茶食果一器 眞末四斗眞油清各一斗六升

錢實栢子一合實胡桃一器 實胡桃一器 牛溺通七部頭骨業脂潤

子一合實胡桃一器 實胡桃一器 牛溺通七部頭骨業脂潤

貼菓古鹽各五合菓末二升木耳五兩黃 生鮓炒一器 生鮓二百箇菓古菓末

花半封生葱三丹眞油三升胡椒末三兩 生鮓炒一器 生鮓二百箇菓古菓末

夕生葱一丹胡椒末 秀魚蒸一器 秀魚一尾半牛內心肉半部鷄卵十五

魚饅頭一器

秀魚十尾猪肉一脚菓古菓末二升菓古菓末

各五合木耳二兩眞油一升實栢子末四合胡椒末一

子五夕

四十六

兩實栢子 胖熟湯一器 手菓古一部牛內心肉半半部菁根鷄卵各十箇水芹五
鹽各三合 栢末五錢實 床花六箇 節花紅桃三枝花各一
栢子五夕 實銀杏一器 實銀杏一斗 卵裹一器 鷄卵五貼牛內

精一器 黃細乾飯強精 實銀杏一器 實銀杏一斗 卵裹一器 鷄卵五貼牛內
五升實栢子末鹽各 肉饅頭一器 胖領千葉牛內心肉各三部猪肉三脚菜
五合胡椒末三兩 紅蛤蒸一器 生紅蛤七十箇牛內心肉半半部生葱十本生薑
栢子鹽各五合 生鰓花陽炙一器 生鰓鷄卵各五十箇牛腎一部吉更四斗生葱十
胡椒末二兩 三錢 搥鰓湯一器 搥鰓十貼

與五部背骨二部菓古三合真油五升良醬二升實 搥鰓湯一器 搥鰓十貼
荏子末鹽各一升菓末實栢子各五夕胡椒末二兩 魚菜一器
半半部菁根鷄卵各十箇水芹三手菓古一合 煎油花一器 生雉二十首鷄卵八十箇真
真油三合良醬二合胡椒末五錢實栢子五夕

○七味白味子一器 真末三斗清 實栢子一器 實栢子五升 東菘紋
珠一器 東瓜五箇猪肉一脚業脂潤二部鷄卵三十箇菓古鹽各
五合木耳五兩黃花半封真油菓末各二升胡椒末一兩 魚菜一器

秀魚十尾胖麟脂各五兩昆者與五部全鰓五箇海蔘十箇菓古二合吉更 生雉
二升木耳黃花各一兩生葱半半丹鷄卵十五箇菓末三升實栢子三夕

煎油花一器 生雉二十首鷄卵八十箇真 牛足炒一器 牛足十箇真油
油五升菓末一升鹽五合 陳醬各五合清

五夕實栢子末一合生 猪肉醬方湯一器 猪首把背骨各一部牛內心肉半
葱十本胡椒末五錢 十箇菓古一合鹽白菜二箇生葱一丹水芹五手全鰓三箇海蔘十
箇實銀杏實胡椒實栢子各五夕真油一升胡椒末一兩鹽水三合 床花六箇

節花紅桃三枝花各一 栗一器 通黃栗一 足餅一器 實栢子各三合胡椒末一兩苦椒末一合 各
筒紅桃別建花四箇 ○八味紅細乾飯強精一器 紅細乾飯強精
色菜膾一器 牛內心肉胖領各三部干葉豆太各五部菁根生梨各十箇木耳
五合苦椒末鹽實栢子各 絡蹄花陽炙一器 絡蹄十月乃牛腎一部吉更三
一合麟脂三兩良醬一升 生雉炒一器 生雉三首鷄卵
十箇鷄卵三十箇真油三升良醬一升實栢子末 生蛤煎油花一器
五合生葱一丹胡椒末一兩實栢子一合鹽三夕 生蛤煎油花一器
真油五夕良醬二合胡椒末三錢 床花六箇 節花紅桃三枝花各一
胡椒末各一錢菓古實栢子 各一合真油二合良醬三合 ○九味軟

杏仁果一器 真末三斗清 山果一器 山果 生蛤煎油花一器
大生蛤五百箇鷄卵四 腑化炒一器 腑化三部牛內心肉半半部生葱半丹真
貼真末四升真油五升 餅匙一器 真末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄生雉各一首真油
兩實栢子五合 子五合 餅匙一器 一升良醬五合生薑胡椒末各一錢生葱一丹實栢子一合

進 異 九 壬辰卷二 饌品 四十七

魚花陽炙一器

秀魚五尾雞卵二十箇葷末二升生薑一兩葷古實栢子各五夕真油一升良醬四合胡椒末五錢

七技湯

一器

陳鷄一首鷄卵十箇猪胎頭骨各半部秀魚半尾猪背吉牛內心肉各半半部昆者與一部胖二兩全饅三箇海蔘菁根各五箇提饅二貼水芹三手葷末真末良醬各三合實栢子鹽各一合生薑胡椒末各五錢真油五合實栢子五夕

大殿進御鹽水

一器甲磁器本院朱漆小圓盤戶曹

鹽水一器

白鹽五夕

大殿進御小膳

二器甲磁器本院朱漆小圓盤戶曹

牛肉熟片一器

陽支頭五部

羊肉

熟片一器

羊三

○床花二箇

月桂花二箇

大殿進御大膳

二器盤器同小膳

猪肉熟片一器

猪兩

雞肉熟片一器

器

陳鷄三十首

○床花二箇

月桂花二箇

大殿進湯

一器盤器同進鹽水

龍鳳湯一器

陳鷄三首秀魚一尾菁根鷄卵海蔘各十箇水芹五手葷古一合真末真油良醬各三合胡椒末三錢

大殿進饅頭

一器盤器同進湯

饅頭一器

木末良醬各五合牛內心肉半部猪肉半脚生雞一首葷末真油良醬各三合胡椒末三錢

大殿進茶

一器銀茶罐銀茶鍾內下朱漆小圓盤戶曹

雀舌茶一器

內局煎待

世子宮進饌案

十五器鍍器工曹磁器本院黑漆高足饌案九坐尙方

各色助岳花煎各色團子餅一器

內下黃栗末黑葷末末青太末松花菜末各八升辛甘草末五味子各一升清一斗皮末一兩實栢子二合

五色茶食一器

黃栗末黑葷末末青太末松花菜末各二升藤脂

四色笠帽冰絲果一器

紅笠帽白笠帽冰絲果各六十五箇黃笠帽青笠帽冰絲果各六十箇

紅白細乾飯強精一器

紅細乾飯白細乾飯強精各六百箇

生梨一器

生梨一百

柿一器

沉柿二百箇水柿三十箇

生栗一器

生栗三千箇

大棗一器

大棗一斗二升梨

熟一器

生梨二十五箇清二升生薑五錢胡椒一兩實栢子五夕

雜湯一器

牛內心肉半部昆者與二部胖五兩頭骨一部全

魚黃脯各三貼

江瑤珠五同提饅半同海帶十立乾大鰾三級片脯七立乾雉十

魚沙魚白大口各十尾

黃大口五尾大全鰾三十箇廣魚七尾文魚二尾烏賊

魚黃脯各三貼

江瑤珠五同提饅半同海帶十立乾大鰾三級片脯七立乾雉十

首實栢子五合

生鮮煎油花一器秀魚十五尾鷄卵一貼半真末三升真油四升鹽五合

各色花陽炙

牛腎一部吉更五斗生葱十丹全鰾十箇海蔘三十箇葷古三合猪肉半脚胖五兩昆者與五部背骨二部鷄卵五十箇實栢子末鹽各一升真油五升良醬

牛腎一部吉更五斗

生葱十丹全鰾十箇海蔘三十箇葷古三合猪肉半脚胖五兩昆者與五部背骨二部鷄卵五十箇實栢子末鹽各一升真油五升良醬

五兩昆者與五部背骨

二部鷄卵五十箇實栢子末鹽各一升真油五升良醬

二部鷄卵五十箇

實栢子末鹽各一升真油五升良醬

實栢子末鹽各一升

真油五升良醬

真油五升良醬

壬辰

二饌品

二升胡椒末二
兩實栢子五夕
○**床花十二箇**
大水波蓮中水波蓮各色節花各二箇
紅桃三枝花四箇紅桃別建花三箇

世子宮進別行果
十七器鑰器工曹磁器本院
饌案左右設挾案四坐尚方
藥飯一器
內
饅頭

果一器
真末四斗真油清各一斗六升黃粟大棗各二升
砂糖一圓桂皮末胡椒末各一兩實栢子二合
三色梅花軟絲

果一器
紅梅花白梅花軟絲果各一百七十箇
十箇全栢子軟絲果一百六十箇
五色小軟絲果一器
五色小軟絲果

五色鈴強精一器
紅細乾飯白細乾飯鈴強精各二篩黃細
乾飯辛甘草末黑荏子末鈴強精各一篩
四色

甘絲果一器
甘絲果六篩白糖六斤芝草
油五合葛梅一斤鬱金五兩
各色熟實果一器
大棗實栢子各

各色糖一器
大砂糖橋餅各六十圓
八寶糖蜜棗各六封青

各色正果一器
蓮根山
查各二

廣橋福橋平果一器
廣橋福橋各二百箇
平果一百五十箇

柑子一器
柑子五
百箇
文坦佛手一器
文坦佛手
各四箇
霜

雪膏一器
生梨十五箇龍腦五錢橋餅
五圓清二升實栢子五夕
麵一器
木麵二十沙里牛內心肉
半半部鷄卵五箇生葱二

片肉生鮮煎油花猪胎一器
陽支頭半部秀魚五尾
猪胎二部鷄卵五十箇
本真油良醬各一
合胡椒末二錢

牛舌牛囊熟片一器
牛舌三十部
牛囊五十部
軟猪蒸一器

真末五合真油一
升五合鹽五夕
軟猪四脚牛內心肉半部陳鷄一首鷄卵十箇菓古實栢子各一合木耳三兩黃花半

封菜豆菜五升生薑胡椒末各一兩蒜五本實荏子末鹽水各三合真油一升生葱一

丹
○床花十四箇
中水波蓮二箇各色節花各三箇
紅桃三枝花紅桃別建花各三箇

世子宮進味數
每味數各七器鑰器工曹磁
器本院黑漆小圓盤戶曹
初味茶食果一器
真末

石榴一器
石榴二百
五十箇
生蛤膾一器
大生蛤
五百箇

生餛炒一器
生餛二百箇菜豆菓真油良醬各一升菓古
實栢子五夕生葱一丹胡椒末五錢實栢子一合
海蔘蒸

一器
海蔘七十箇牛內心肉半部生葱半丹生薑一
兩胡椒末三錢菓古五夕真油三合良醬二合
胖煎油花一器
胖

悅口子湯一器
牛內心肉半部昆者與二部胖五兩肝
千葉各二兩腰骨一部猪肉六分一脚猪

二合真末三合
床花六箇
節花紅桃三枝花各一
箇紅桃別建花四箇
○二味四色強精一

器
黑荏子白荏子辛甘草末粉
紅細乾飯強精各二百箇
柚子一器
柚子三
百箇
生餛膾一器
大生餛
三百五

生小螺炒一器
生小螺一百箇生葱一丹實荏子末三合真
油五合良醬二合胡椒末五錢實栢子三夕
紅

子五夕
進饌傳車
壬辰卷二 饌品
四十九

蛤蒸一器 生紅蛤七十箇牛內心肉半部生葱十本生薑五錢實
荏子末實栢子各三夕真油良醬各二合胡椒末三錢 **千葉煎**

油花一器 千葉十五部鷄卵一貼半真
末三升真油五升鹽一升 **完子湯一器** 牛內心肉半部
兩腑化八分一全鰓二箇海蔘五箇菓古實栢子各五夕菁根十箇水芹
五手生葱半丹鷄卵二十箇真末三合真油良醬各五合胡椒末五錢 **床花六**

筒 節花紅桃三枝花各一
箇節紅桃別建花四箇 ○**三味紅白細漢果一器** 真末三斗真油清
各九升芝草油五

荔枝一器 荔枝二
十斤 **三色甲膾一器** 千葉四部群領
部豆太十部 **牛足炒一器**

牛足十隻真油陳醬各五合生葱十本
實荏子末一合清五夕胡椒末五錢 **生蟹煎一器** 生蟹二百箇牛內心肉二
卵二貼良醬五合生

石花煎油花一器 生石花十五鉢業脂潤三部鷄卵
葱一丹胡椒末一兩 **錦鱗魚湯一器** 錦鱗魚五尾牛內心肉半部鷄卵五十箇真末
五合生葱半丹真油一升良醬二合胡椒末二錢 **床花六**

筒 節花紅桃三枝花各一
箇節紅桃別建花四箇 ○**四味紅白細乾飯蓼花一器** 紅細乾飯
白細乾飯

蓼花各七 **龍眼一器** 龍眼二
百五十箇 **秀魚蒸一器** 秀魚一尾半鷄卵十五箇牛內
合良醬二合胡椒末

三錢實栢子五夕 **蟹卵煎一器** 蟹卵五鉢鷄卵一貼半業脂潤三
部真油五升胡椒末三兩鹽五合 **絡蹄**

煎油花一器 絡蹄十月乃鷄卵一貼半真
末四升真油五升鹽一升 **魚花陽炙一器** 秀魚五尾
鷄卵二十

箇菓末二升生薑一兩菓古實栢子各
五夕真油一升良醬四合胡椒末五錢 **猪胞湯一器** 猪胎一部牛內心肉半部
各十箇水芹五手菓古菓末各一合全鰓二箇海蔘五箇 **床花六箇** 節花紅桃
真油實荏子末鹽水各二合胡椒末五錢實栢子五夕

一箇紅桃別 **五味紅白細乾飯軟絲果一器** 紅細乾飯白細乾
飯軟絲果各三百
建花四箇

五十 **黃粟一器** 通黃粟一
斗二升 **鮒魚蒸一器** 大鮒魚五尾牛內心肉半部鷄
葱半丹良醬二合胡椒

末五錢實栢子五夕 **建囊餅一器** 牛溺通七部頭骨業脂潤各三部猪肉二
花半封菓末二升生葱三

丹真油三升胡椒末三兩 **猪肉煎油花一器** 猪肉一口四脚真末三升真
油五升鷄卵一貼半鹽五合

絡蹄花陽炙一器 絡蹄十月乃牛腎一部吉更三斗菓古實荏子末各五合
良醬一升胡椒末一兩

胖熟湯一器 胖領一部牛內心肉半部菁根鷄卵各
實栢子一合鹽三夕

床花六箇 節花紅桃三枝花各一
箇節紅桃別建花四箇 ○**六味紅梅**

真油各三合良醬二合胡
椒末五錢實栢子五夕

花強精一器 紅梅花強
精一千箇 **銀杏一器** 實銀杏
一斗 **雜蒸一器** 芫伊半隻胖五

昆者與二部腑化一兩全鰓二箇海蔘菁根各五箇菓古實荏子末各一合真耳半
半串水芹三手生葱五本真末真油各三合良醬二合胡椒末二錢實栢子五夕

足餅一器 牛足十五隻陳鷄二首鷄卵五十箇真油
實栢子各三合苦椒末一合胡椒末一兩 **生鮮紋珠一器** 秀
魚

建異義九

壬辰卷之二 饌品

五十一

十五尾猪肉一脚雞卵一貼木耳胡椒末各一兩黃花一封菓古五合菓末真油各三升實荏子末三合良醬一升實荏子一合鹽二合

全雉炙一器 生雉二十首真油二升良醬一升實荏子末五合生葱一丹蒜十本胡椒末一兩

骨湯一器 頭骨五部牛內心肉半部半部菜末五合雞卵三十箇生葱一丹實荏子末一合良醬二合胡椒末五錢實荏子五錢

床花六箇 節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花四箇

○七味 十箇生葱一丹實荏子末一合良醬二合胡椒末五錢實荏子五錢

栢子強精一器 全栢子強精一千箇

胡桃一器 實胡桃一斗二升

甘花富一器 魚秀十五尾雞卵一貼菓末真油各三升菓古一升木耳五兩黃花一封石耳二升苦椒末實荏子各一合胡椒末二兩鹽五錢

東菰紋珠一器 東瓜五箇猪肉一脚雞卵三十末鹽各五合胡椒末三兩

生雉煎油花一器 生雉二十首雞卵八十箇菓末二兩黃花半封胡椒末一兩

猪肉醬方湯一器 猪首把背骨各一部牛內心肉半部昆者與二部群三箇全鯁三箇海蔘十箇實銀杏實胡桃實栢子各五錢

○八味軟杏仁果一器 真末三斗真油清各九升

山果一器 山果三同

生雉炒一器 生雉三首雞卵三箇生薑一錢真油五錢

各色菜膾一器 牛內心肉千兩領三部菁根生梨各十箇木耳胡椒末各五兩黃花半封真油五升生葱三丹蒜十本實荏子末五合苦椒末實荏子鹽各一合良醬一升燕脂三兩

魚饅 魚十尾猪肉二脚菓豆菜三斗菓末二升菓古苦椒各五合木耳二兩真油一升實荏子末實栢子鹽各三合胡椒末一兩

頭一器 秀魚十尾猪肉二脚菓豆菜三斗菓末二升菓古苦椒各五合木耳二兩真油一升實荏子末實栢子鹽各三合胡椒末一兩

油花一器 大生蛤五百箇雞卵四貼真油五升真末四升

搥鮓湯一器 搥鮓十貼牛內心肉半部菁根雞卵各十箇水芹三手菓古一合真油五合良醬二合胡椒末五錢實栢子五錢

床花六箇 節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花四箇

○九味白 心肉半部生葱半丹實荏子末良醬各三合真油一升胡椒末一兩實栢子五錢

魚菜一器 秀魚十尾群脂各五兩昆者與末各一錢生葱一丹實栢子一合

肉饅頭一器 群領千葉牛內心肉各合吉更二升實栢子三升木耳黃花各一兩生葱半丹雞卵十五箇菓末三升

苳制湯一器 青瓜十箇牛內心肉半部油各三升菓豆菜二斗實荏子末鹽實栢子各五合真油三升胡椒末二兩

床花六箇 節花紅桃三枝花各一子各一合真油二合良醬三合胡椒末二錢

世子宮進鹽水 一器鹽水盤器並同

世子宮進小膳 器數饌品盤器床花並同

世子宮進大膳 器數饌品盤器床花並同

大段進大膳

大段進大膳

大段進大膳

大段進大膳

世子宮進湯 一器饌品盤器並
同 大殿進湯

世子宮進饅頭 一器饌品盤器並
同 大殿進饅頭

世子宮進茶 一器茶品盤器並
同 大殿進茶

參宴諸臣宴床

外宣床八百床 每床各二十五器磁器
本院黑漆圓盤戶曹 各色餅一器
白豆粳飯餅白米
三升二合粘米生

栗大棗各八合黑豆二升菘豆粳飯餅白米三升二合粘米生栗大棗各八合菘豆二
升辛甘草雪只白米一升二合粘米生栗大棗各三合辛甘草末四合五升清一合五

夕真油一夕實栢子七夕蜜雪只白米一升五合粘米生栗大棗各三合清一合五夕
真油二夕實栢子七夕菘豆粘飯餅粘米二升菘豆一升生栗大棗各四合兩色助岳

粘米一升黑豆二合大棗辛甘草末清各一合五夕真油二合五夕實栢子一夕桂皮
末五分雜果辛甘草團子粘米一升黑豆三合生栗大棗辛甘草末各二合清一合實

栢子三夕桂皮末五分 藥飯一器 粘米大棗各一升九合生栗清各三合真油
一合良醬二夕實栢子一夕桂皮末一分 茶食

果五色茶食一器 真末二升五合真油一升清一升七合五夕菘末栗末黑
荳子末松花各五合青太末四合辛甘草末一合五味子

脂三兩 三色笠帽冰絲果五色強精一器 白笠帽冰絲果十四箇紅
笠帽青笠帽冰絲果各十

草末紅細乾飯強精各二十箇 紅白細乾飯蓼花一器 紅細乾飯白細
乾飯蓼花各二

百 各色正果一器 生薑五兩蓮根四合吉更一丹青梅糖唐杏仁茴茴葡
各五錢冬瓜五分一片木瓜半箇山查煎一合清一升生

梨红柿生栗一器 生梨二十箇紅柿二 花菜一器 生梨一箇實栢子
十五箇生栗七十箇 五味子各一夕臘

脂二錢 麵一器 木麵二十沙里生肉五錢雞卵三箇生葱一本 雜蒸一器 伊
清一合 實栢子末一夕胡椒末五分真油良醬各三夕

半條廣大頭昆者與各半部脾肺化各五錢全鰾半半箇海蔘雞卵各二箇菁根一箇
生葱二本真耳十分一串真油五夕實栢子末實栢子各一夕胡椒末五分良醬三夕

雜湯一器 生肉半錢昆者與半部脾肺化三錢菁根海蔘各一箇水芹半手生
葱一本全鰾半半箇雞卵二箇真末真油菘古實栢子各一夕胡椒末

五分良醬三夕 完子湯一器 生肉一兩昆者與半部脾五錢全鰾半半箇海蔘二箇菁
荳子末實栢子各一夕 搥鰾湯一器 搥鰾一張生肉五錢全鰾半半箇海蔘菁

胡椒末五分良醬三夕 猪肉醬方湯一器 猪肉十五分一脚生肉胖
真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分藍水三夕

一半半箇海蔘菁根各一箇水芹半手生葱一本雞卵二箇真 猪胞湯一器 猪
油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分藍水三夕

十分一一生肉胖各五錢昆者與半部全鰾半半箇海蔘菁根各一箇水芹半手生
葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分藍水三夕

湯一器 頭骨五分一一生肉五錢全鰾半半箇海蔘菁根各一箇水芹半手生
葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分藍水三夕

熟湯一器 胖領生肉各五錢肺化三錢全鰾半半箇海蔘菁根各一箇水芹半手
生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

生葱一本雞卵二箇真油五夕真末菘古實栢子各一夕胡椒末五分

良醬 七技湯一器 陳鷄半半首生肉五錢全鰓半半箇海蔘菁根青瓜各一

三夕 栢子各一夕胡椒末五分良醬三夕 片肉煎油花一器 陽支頭六分一猪肉半半脚秀魚一尾

五 三色甲膾一器 群領十分一千葉四分一 各色花陽炙一器 更吉

五升生肉五斤猪肉十分一脚脚脚胡椒末各一兩背骨半部全鰓一箇海蔘

器 菁根一箇水芹一手生葱一 白清一器 白清 醋醬一器 眞醋三夕

實栢子 芥子一器 醋鹽清各一夕 〇床花五箇 收丹花紅桃三枝花各

不陞殿者床五百床 每床各十三器磁器 茶食果五色茶食紅

白細乾飯軟絲果一器 眞末一升五合眞油六合清一升二合茶末栗末

青太末三合五夕臘脂三兩紅細乾飯白細乾飯軟絲果各二十五箇

蒸一器 芫伊半條廣大頭昆者異各半部脚脚化各五錢全鰓半半箇海蔘

一箇實栢子五味子各一夕臘脂一合麵一器 實栢子末一夕胡椒末五分眞油良醬各三夕

雜湯一器 生肉群各五錢昆者與半部脚脚化三錢全鰓半半箇海

各一夕胡椒末五分良醬三夕 片肉煎油花一器 陽支頭肝各十分一猪肉五分一

油菓古實栢子各一夕 眞油四合木末實栢子末各一合鹽一夕 三色甲膾一器 豆太半半部實栢子三夕

炙一器 吉更三升生肉三斤生葱半丹胡椒末五錢眞油實栢子末良醬各六合

五箇蒜半 醋醬一器 眞醋三夕陳醬二 芥子一器 黃芥子二夕眞

花四箇 紅桃三枝花紅桃建花 各一箇紅桃間花二箇 沉菜一器 菁根一箇水芹一

別宣床二百床 每床各十一器磁器 茶食果五色茶食紅白細

乾飯軟絲果一器 眞末一升眞油四合清八合五夕茶末栗末黑栢子末松

臘脂二兩紅細乾飯白細 乾飯軟絲果各十五箇 紅白細乾飯蓼花一器 紅細乾飯白細乾

梨紅柿生栗一器 生梨八箇紅柿十 花菜一器 生梨一箇實栢子五味

合麵一器 實栢子末一夕胡椒末五分眞油良醬各三夕 雜蒸一器 芫伊半

頭昆者與各半部脚脚化各五錢全鰓半半箇海蔘鷄卵各二箇菁根一箇生葱

二本眞耳十分一串眞油五夕實栢子末實栢子各一夕胡椒末五分良醬三夕

雜 雜

進饌傳車 壬辰卷二 饌品

湯一器 生肉胖各五錢昆者異半部腑化三錢全腹半半箇海蔘菁根各一箇水芹半手生葱一本鷄卵二箇真末真油菓古實栢子各一夕胡椒末五分

片肉煎油花一器 陽支頭肝各十五分一猪肉七分一脚秀魚半尾

花陽炙一器 吉更二升生肉二斤生葱半丹胡椒末四錢真油實荏子末良醬各四合

醋醬一器 真醋三夕陳醬二夕實栢子一夕

床花三箇 桃紅

床花二箇 桃紅

之次床一百床 每床各九器饌品盤器同別宜床而減紅白細乾飯蓼花一器花菜一器

叅班諸臣宣醞床

諸臣各清酒一盞黃大口魚一尾

侍衛陪衛各差備及典樂以下樂工等賜饌

日傘差備二人龍扇差備二人鳳扇差備四人陽繖差備

二人水晶杖差備二人金鉞斧差備二人龍旗差備一人

燻差備一人紅蓋差備二人青蓋差備二人月刀差備二

人烏杖差備十人繖扇差備二人隅板只二駕前別抄五

十人駕後禁軍五十人隅板只五別監隅板只二武藝別

監隅板只二虎賁衛隅板只一兵丁隅板只四典樂隅板

只一歌者隅板只一樂工隅板只二兼內吹隅板只一舞

童隅板只四以上隅板只二十五各麵一東海各色餅各

色強精冰絲果軟絲果蓼花生梨红柿生栗猪肉牛頭花

陽炙清醋醬

將官將校以下員役軍兵饋饌 以內下錢頒給

龍虎營別將一員番將六員教鍊官十五員政院待令教

鍊官二員侍講院待令教鍊官二員駕後禁軍五十人禁

軍三百七十三人別武士二人月刀差備十二人龍旗奉

持十五人忠贊衛四十一人該色執吏書吏一人待令書吏六人扈輦隊次知書吏二人結束色書吏十四人陪衛結束色書吏八人番書員九人儀仗庫書員二人庫直一名待令書字的二名旗手一百十二名卜直八名內吹五十四名兼內吹二十二名近仗軍士七十三名輦陪訓導十四名正輦陪六十名副輦陪四十名玉轎陪三十名轎子陪十五名輦輿陪四十名陽繖軍二十六名燈籠軍五十五名儀仗軍二百五名入直局出身十八人新營入直教鍊官一員牌頭一名書字的一名入直軍二十三名統衛營跟隨兵丁五名壯衛營跟隨兵丁五名扈衛廳虎賁衛別將三員虎賁衛將三員內軍官十員外軍官九員本軍官四員虎賁衛一百六十人書吏二人書員一人書字

的三名挾馬巡牢十六名燈籠軍二十六名標下軍十三名伺候十五名兒旗手二名統衛營兵房一員領官五員隊官六員槍劔哨官一員教長十六員執事五員別武士四人書記十人書吏八人糾飭以下兵丁八百十七名教師四名槍劔軍七十三名待令旗手四名伺候五名壯衛營兵房一員領官五員文案一員隊官十四員軍醫一員教長二十七員書記二十二員書吏一人糾飭以下兵丁一千四百六十七名輜重兵一百十名長夫二十三名帳幕軍十五名卜馬軍三名摠禦營挾輦把摠一員哨官一員執事六員別武士二人駕前別抄五十人教師七名挾馬巡牢二十八名擔燈軍三十八名帳幕軍五十名挾輦軍一百十名別破陣十二名駕後內吹二十七名兒旗手

七名待令書吏一人奇別書吏一人挾輿把摠一員哨官一員執事六員別武士二人教師七名挾馬巡牢二十八名擔燈軍二十七名帳幕軍三十五名挾輿軍一百名別破陣八名駕後內吹二十八名兒旗手七名經理廳兵房一員領官五員軍司馬二員隊官六員叅軍一員執事二十二員教長十三員書吏十六人書記十二人教師四名教習六人付料軍官六人別付料軍官二人出身軍官二人東西邊山監二人漢北門部將一人馬醫一人庫直五名大廳直三名書員二人兵丁八百四十名各色軍二百三十三名雜色軍一百四十七名北漢管城將一員把摠一員哨官六員守堞一二摠二人執事十員軍官三人山監三人部將三人付料軍官十七人各倉書庫十三名旗

手二十二名藍輿軍十八名雜色軍二十五名摠攝以下僧軍五十一名以上六千三百八十六人各錢十兩

內熟設所 處所光四門內九月初四日始設設假家一百四十一間戶曹舉行自初九日熟設郎廳以下別看役牌將員役輪回入直前

康寧殿正日進饌

大殿 中宮殿進御饌案 每案各八十三器鑪器本所甲燔磁器內下朱漆高足饌案十二坐尚方 **各色**

粳甑餅二器 高一尺八寸白豆粳甑餅白米五斗粘米一斗去皮豆三斗大棗實生栗各一斗二升石耳粳甑餅白米五斗粘米一斗去皮豆三斗大棗實生栗各一斗二升清六升實栢子三升實栢子一斗八升辛甘草末雪只白米五斗粘米一斗大棗實生栗各一斗二升清六升實栢子三升實栢子一斗八升辛甘草末雪只白

各色粘甑餅二器 高一尺八寸白豆粘甑餅粘米六斗

去皮豆三斗實生栗大棗各一斗二升菘豆粘甑餅粘米六斗菘豆三斗大棗實生栗各一斗二升栢子粘甑餅粘米六斗實栢子一斗八升大棗實生栗各一斗二升實栢子三升實栢子一斗八升大棗實生栗各一斗二升清六升實栢子三升實栢子一斗八升辛甘草末雪只白米五斗粘米一斗大棗實生栗各一斗二升清六升實栢子三升實栢子一斗八升辛甘草末雪只白

進饌義九 壬辰卷二 饌品

二升實栢子三升厚餅粘米去皮豆各六斗大棗實生 各色助岳花煎二器

栗各一斗二升清一斗八升實栢子三升桂皮末七夕 高一尺八寸各色助岳粘米二石去皮豆六斗大棗甘苔末各三斗梔子三百箇真油

七斗五升清四斗五升桂皮末六合花煎粘米六斗真油一斗五升清九升桂皮末六

夕實栢子 各色團子餅二器 高一尺八寸各色團子粘米三斗六升去皮豆

一升八合 升實栢子六斗二 藥飯二器 粘米大棗各二斗實生栗一斗清六升真油

升清五斗五升 麵二器 木麵四 大藥果二器 高一尺八寸六百立真末一石一斗真油清各

栢子 茶食果二器 高一尺八寸八百立真末一石一斗真油清各六斗

頭果二器 高三尺八寸八百立真末一石一斗真油清各六斗 栗末黑

荏子茶食二器 高一尺八寸四寸四千箇栗末八斗 松花菓末茶食二器

高一尺八寸四寸四千箇松花菓末各八斗 青太桂薑茶食二器 高一尺八寸四

清四斗八升五味子八升臘脂八鍾子 紅白梅花軟絲果二器 高一尺八寸紅白

粉各八斗桂皮末一升清四 千箇粘米七斗粘租十四斗酒清真油各一斗八升白糖五

斗八升辛甘草末一斗六升 十四斤芝草七斤八兩紅取油一斗二升雪綿子一兩三錢 栢子軟絲果二

器 高一尺八寸二千箇粘米七斗酒清真油各一斗八升 白糖五十四斤實栢子六斗四升雪綿子一兩三錢 桂栢強精二器 一

尺八寸桂皮末栢子末強精各二千二百箇粘米七斗酒清真油各一斗 紅細乾

八升白糖三十四斤桂皮末一斗實栢子二斗二升雪綿子一兩三錢 飯強精二器 高一尺八寸三千八百箇粘米細乾飯各六斗酒清真油各一

細乾飯強精二器 高一尺八寸三千八百箇粘米細乾飯各六斗酒清 色強精二器 高一尺八寸五色強精各八百八十箇粘米七斗酒清真油各一

斗四升松花七升芝草二斤 五色鈴強精二器 高一尺八寸五色鈴強精 紅取油三升雪綿子四錢 各七篩粘米七斗酒清真

油各一斗五升白糖十六斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草 紅白笠帽冰

末各一斗四升松花七升芝草二斤紅取油三升雪綿子四錢 絲果二器 高一尺八寸紅白笠帽冰絲果各五百箇粘米十斗酒清真油

笠帽冰絲果二器 高一尺八寸青黃笠帽冰絲果各五百箇粘米十斗酒清 錢 子五百箇 栢子強精二器 高一尺八寸三千五百箇粘米六斗實栢子四

九 紅白梅花強精二器 高一尺八寸紅白梅花強精各一千五百箇粘米 六斤芝草六斤紅取油

一斗二升雪綿子一兩 白細乾飯軟絲果二器 高一尺八寸二寸四百箇 真油各二斗白糖二

十斤雪綿子一兩 紅細乾飯軟絲果二器 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

錢 粘米細乾飯各六斗酒清

真油各二斗白糖二十斤芝草
五斤紅取油一斗雪綿子一兩

四色甘絲果二器 高一尺八寸四色甘絲果
各十節粘米七斗酒清真

油各二斗白糖四十斤芝草葛梅各三
斤紅取油六升雪綿子六錢鬱金六兩

五色中細乾飯軟絲果二器 高一
尺八寸五色中細乾飯軟絲果各一千箇粘米細乾飯各七斗酒清真油各二斗

白糖二十斤芝草葛梅各三斤紅取油六升實栢子九升鬱金五兩雪綿子一兩白
細乾飯蓼花二器 高一尺八寸五寸五寸真末九斗六升細乾飯九斗

乾飯蓼花二器 高一尺八寸五寸五寸真末九斗六升細乾飯九斗
白糖二十四斤雪綿子七錢芝草五斤紅取油一斗鹽九升

三色漢果二器 高一尺八寸三色漢果各三千箇真末十二斗清真油各三斗
六升白糖十四斤葛梅芝草各四斤紅取油八升雪綿子六錢

大砂糖橘餅二器 高一尺八寸大砂糖
三百圓橘餅六百圓

各色唐糖二器 高一尺八
寸蜜棗二

十封八寶糖金箋餅推耳糖梨脯榛子糖各十封
青梅糖人蔘糖五花糖冰糖各六封雪糖一封

各色倭糖二器 高一尺八
寸玉春糖

荔枝二器 高一尺七寸
荔枝四十斤

熟實
柑子二器 高一尺七寸
柑子四十斤

佛手二器 高一尺七寸
佛手十箇

文坦二器 高一尺七寸
文坦十箇

橙橘福橘
石櫛二
器 高一尺七寸
石櫛一箇

楂果二器 高一尺七寸
楂果一百箇

生梨二器 高一尺七寸
生梨四百箇

紅柿二器 高一尺七寸
紅柿二百箇

生栗二器 高一尺七寸
生栗一萬箇

黃栗二器 高一尺七寸
黃栗十四斗

大棗二器 高一尺七寸
大棗十四斗

實胡桃二器 高一尺七寸
實胡桃十四斗

松栢子二器 高一尺七寸
松栢子十四斗

各色正
果二器 高一尺七寸
冬瓜四片木瓜四十箇山查煎一鉢清三斗

糖屬正果二器
梨熟二器 生梨四十箇胡椒二兩
生薑四兩清四升實栢

花菜二器 生梨十箇栢子石櫛各四箇實栢子
五味子各二合清二升膳脂六兩

龍鳳湯二器 陳
十四首鯉魚四尾鷄卵菁根各二十箇水芹十手生葱十本菓古良醬各六合牛內心
肉半部昆者與全鯁各二箇頭骨四部海蔘十箇實栢子二合真油四合胡椒末一錢

完子湯二器 牛內心肉一部鷄卵三十箇昆者與全鯁各二箇臍化群各五分
六合真末一升胡椒末二

悅口子湯二器 牛內心肉一部昆者與背骨全鯁
錢實栢子荏子末各二合

尾海蔘十箇菓古良醬真末各六合蟹卵一兩菁根十箇水芹十手生葱十本生雞半
首鷄卵四十箇實銀杏實栢子實胡桃各二合胡椒末一兩真油茶末各一升荏子末
四合 芎伊湯二器 芎伊兩隻胖半部昆者與全鯁各二箇臍化五分二菁根鷄卵
合 芎伊湯二器 各二十箇海蔘十箇真耳半級水芹十手生葱一丹荏子末四

合胡椒末一錢良醬六合 各色截肉二器 高一尺八寸沙魚洪魚白大口各

真油二合實栢子二夕 尾文魚八尾全鯪一貼烏賊魚二十貼江瑤珠二十同捷鯪二同片脯 片肉二器

四貼雞脯二十首海帶四十立黃脯十貼乾大鯪十級實栢子四升 高一斤二寸陽支 足餅二器 高一斤二寸牛足四十箇秀魚六尾陳鷄六首群

頭業脂潤各十部 猪肉二器 猪肉一尺二寸 生鮮煎油花二器 高一斤二寸秀魚一百尾

五斗鹽 肝煎油花二器 高一斤二寸肝二十四部木末五 胖煎油花二

器 高一尺二寸群領四十部某 猪肉干葉煎油花二器 高一斤二寸猪

末八斗真油二斗鹽一斗 生蛤絡蹄煎油花二器 高一斤二寸生蛤二千箇

貼真油二斗鹽一斗 魚饅頭二器 高一斤二寸秀魚六十尾猪肉一口四脚菜豆菜

末真油各三 斗胡椒末四兩荏子末 肉饅頭二器 高一斤二寸業脂潤群領干葉牛腎各十

斗胡椒末六升生葱二升 豆菜六斗猪肉四脚苦椒四升真油荏 全鯪紅蛤炒二器 高一斤二寸全鯪

子末各六升胡椒末四兩生葱二升 牛內心肉四部良醬一斗真油六升 海蔘煎二器 高一斤二寸海蔘二千箇

清四升胡椒末二兩實栢子四合 泡六十節鷄卵六貼真油荏子末鹽各一斗真 各色花陽炙二器 高一斤二寸

末三斗胡椒末四兩生葱二升實栢子二升 百串吉更二十斗牛腎八部生葱四十升群四部昆者異三十箇背骨二十部猪肉一

口海蔘一百箇全鯪六十箇荏子末四斗胡椒末十兩真油二斗良醬一斗菓古九升

菓末一升鷄卵一貼 實栢子二升鹽六升 全雉炙二器 兩荏子末一斗生葱六升鹽二斗胡椒末四

十 各色甲膾二器 高一斤二寸群領干葉各十 生鯪膾二器 高一斤二寸生

兩 饅一千箇實 軟猪蒸二器 軟猪兩口牛內心肉二部陳鷄四首鷄卵六十箇

栢子二合 二丹蒜二十本藍水一升 雜蒸二器 群各半部鷄卵二十箇菁根四十箇生

葱二丹真耳一級全鯪四箇海蔘十箇真油良醬 生鯪炒二器 生鯪二百箇菓

各五合荏子末二升胡椒末一兩實栢子二合 真油荏子末各二升菓末一升牛內心肉 白清二器 白清

一部鷄卵二十箇胡椒末一兩良醬六合 子六合醋四合 醋醬二器 良醬四合醋六

清二合鹽二夕 醋醬二器 合實栢子一合 白鹽二器 白鹽

六十六箇 大水波蓮中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花二十六 大 中宮殿進御小盤果 每床各三十器甲燂磁器內下鍮 各色

餅二器 高一斤二寸白豆粳飯餅白米三斗二升去皮豆二斗粘米大棗實生栗 各色

蜜雪只白米二斗四升粘米六升清三升大棗實生栗各八升實栢子一升五合真油

三合辛甘草粘飯餅粘米三斗辛甘草末荏子末各九升清三升大棗實生栗各六升

實栢子一升五合炒豆粘飯餅粘米三斗去皮豆一斗五升大棗實生栗清各六升實栢子一升五合厚餅粘米去皮豆各一斗大棗實生栗各二升清三升實栢子五合桂皮末四錢兩色助岳粘米一斗去皮豆二升大棗甘苔末清各一升五合眞油二升五合桂皮末四錢花煎粘米一斗眞油二升五合清一升五合桂皮末四錢實栢子二合各色圍子粘米二斗去皮豆辛甘草末各三升大棗實生栗各二升實栢子三升五合清三升石耳末二升 藥飯二器 粘米大棗各一八升清五升眞油一升六合良醬 麵二器 木麵四十沙里牛內心肉半部鷄卵十末二錢生 茶食果饅頭果二器 高一尺二寸茶食果饅頭果各二百立眞葱六本 入升桂皮末胡椒末各五 各色茶食二器 高一尺二寸二寸筒菓末栗末松兩砂糖四圓實栢子六合 三色梅花軟絲果二器 高一尺二寸紅白梅花臘脂四鍾子清二斗四升 三色強精二器 高一尺二寸筒菓末栗末松粘米三斗粘租六斗酒清眞油各八升白糖二十五 五色強精二器 高一尺二寸筒菓末栗末松粘米三斗紅取油四升雪綿子六錢實栢子二斗 四色強精各四百筒粘米三斗酒清眞油各七升白糖七斤紅白細乾飯實栢子黑荏子辛甘草末各六升松花三升芝草十兩紅取油一升雪綿子二錢 四色

笠帽冰絲果二器 高一尺二寸四色笠帽冰絲果各一百二十筒粘米五斗紅取油二升雪綿子 三色漢果二器 高一尺二寸三色漢果各一千五百筒二錢梔子二百筒 各色糖二器 高一尺二寸大砂糖一百圓橋餅一百二斤葛梅芝草各二斤紅 熟實果二器 高八寸大棗黃栗糖冰糖御菓子各四封乾葡萄雪糖各二封 金箋餅青梅糖五花糖水玉糖推耳糖人蔘糖冰糖御菓子各四封乾葡萄雪糖各二封 薑二十斤白糖六斤清一 斗胡椒末桂皮末各五兩 柚子石榴柑子二器 高一尺一寸柚子石榴各生梨二器 高一尺一寸生 紅柿二器 高一尺一寸紅柿一百四十筒 各色正果二器 高八寸生栗六千筒 大棗二器 高一尺一寸大棗百筒沉柿五百筒 梨熟二器 生梨四根二斗吉更四十丹冬瓜二十片木瓜二十箇山查煎一升 梨熟二器 生梨四青梅糖瓜莧門冬糖各二封唐杏仁乾葡萄各一封清一斗 悅口子湯二器 牛內心肉半部鷄卵菁根各二十箇昆者椒二兩生薑四兩清 完子湯二器 牛內心肉半部鷄卵菁根各二十箇昆者四升實栢子二合 筒水芹十手生葱十本菓古眞末眞油良醬 悅口子湯二器 牛內心肉半部鷄卵菁根各二十箇昆者各六合胡椒末二錢荏子末實栢子各二合 一兩水芹十手生葱十本生雞半首鷄卵四十箇實銀杏實胡椒實栢子各二合胡椒末一兩荏子末四合 各色截肉二器 高一尺二寸沙魚洪魚各四十尾白大眞末眞油各一升 魚四尾全鰓八十箇烏賊魚八貼江瑤珠八同提鰓三十貼片脯二貼雞脯十首黃脯四貼海帶二十立乾大鰓六級實栢子四升 餅二器 高八寸陽支頭三部業脂潤四部猪肉一口二脚牛足十箇秀魚二尾陳鷄二首胖半部鷄卵二十箇眞油四合實栢子胡椒末各二合 色煎油花二器 高八寸秀魚十四尾胖領四部肝六部眞末木末眞 全雉

進異義丸 壬辰卷二 饌品 六寸

炙二器 生雞四十首真油荏子末各四升鹽六升胡椒末二兩生葱二升蒜二十本生薑四兩 **雜蒸二器** 兪伊兩隻昆者吳廣

大頭全鰓各二箇腑化群各半部鷄卵二十箇菁根四十箇生葱一升真耳 **各色** 半級海蔘十箇真油四合荏子末一升胡椒末六錢實栢子一合良醬六合

花陽炙二器 高八寸一千四百串吉更十二斗牛腎四部生葱二十升丹胖二部昆者吳十五箇背骨十部猪肉三脚海蔘鷄卵各五十箇荏子末

二斗全鰓三十箇胡椒末五兩真油一斗良醬 **各色甲膾二器** 高八寸胖領干五升葉古四升葉末五合實栢子一升鹽三升 **各色甲膾二器** 葉各五部豆太

二十箇實 **白清二器** 白清 **芥子二器** 黃芥子六合醋四 **醋醬二器** 良醬四合醋六 **床花各二十一箇** 中水波蓮二箇各色節花六箇紅桃三

合實栢子一合 **中宮殿進御果榼** 四層倭饌 榼本所 **藥果各色茶食各色糖** 花二

大殿 各色截肉 世子宮 世子嬪宮進饌案 每案各六十八器鑰器本所甲燔磁

色粳甌餅二器 高一尺三寸白豆粳甌餅白米三斗二升粘米大棗實生栗各

栗各八升菘豆二斗石耳粳甌餅白米三斗二升粘米石耳末大棗實生栗各八升荏

子末一斗二升清四升實栢子二升辛甘草雪只白米三斗二升粘米大棗實生栗各

八升辛甘草末一斗二升清四升實栢子二升真油四合蜜雪只白米三斗二升粘米

大棗實生栗各八升清四升實栢子二升真油四合白雪只白米三斗二升粘米石耳

大棗實生栗各八升實栢子 **各色粘甌餅二器** 高一尺三寸白豆粘甌餅

二升真油四合青苔二兩 斗四升大棗實生栗各九升六合菘豆粘甌餅粘米四斗八升菘豆二斗四升大棗實

生栗各九升六合荏子粘甌餅粘米四斗八升荏子末一斗四升大棗實生栗各九升

六合實栢子二升四合辛甘草粘甌餅粘米四斗八升辛甘草末荏子末各一斗四升

大棗實生栗各九升六合清四升八合實栢子二升四合炒豆粘甌餅粘米三斗去皮

豆一斗五升大棗實生栗各五升清三升實栢子一升五合厚餅粘米 **各色助岳**

去皮豆各二斗大棗實生栗各四升清六升實栢子一升桂皮末六錢 **花煎團子餅二器** 高一尺三寸兩色助岳粘米八斗去皮豆一斗六升大棗

六斗真油一斗五升清九升桂皮末一兩八錢實栢子一升八合各色團子粘米十斗

去皮豆辛甘草末各一斗八升大棗實生栗各一斗二升實栢子一斗三升清一斗五

末八升 **藥飯二器** 粘米大棗各一斗六升實生栗八升清四升八合真 **乾麵**

二器 木麵四 **大藥果二器** 高一尺三寸四百立真末九斗真油清各三斗六

升桂皮末胡椒末各一兩砂糖四圓實栢子五合 **饅頭果二**

茶食果二器 高一尺三寸五百立真末九斗真油清各三斗六 **栗末菘末青**

器 高一尺三寸五百立真末九斗真油清各三斗六 **栗末菘末青**

太末茶食二器 高一尺三寸二千三百箇栗末菘末青太末各三斗辛 **桂薑**

甘草末六升五味子三升臘脂三鍾子清二斗八升

進饌義丸 壬辰卷二 饌品 六十一

黑荏子松花茶食二器 高一尺三寸二千三百箇黑荏子松花 薑粉各三斗桂皮末六兩清二斗八升

三色梅 花軟絲果二器 高一尺三寸紅白梅花栢子軟絲果各三百四十箇粘米三斗 四升粘租六斗八升酒清真油各九升白糖二十七斤芝草二

斤紅取油四升雪綿 三色梅花強精二器 高一尺三寸紅白梅花栢子強 精各七百箇粘米三斗三升粘

租六斗六升酒清真油各三升三合白糖三斤芝草 紅白細乾飯強精二 器 高一尺三寸紅白細乾飯強精各一千二百箇粘米細乾飯各四斗酒

清真油各一斗白糖十斤芝草一斤五兩紅取油二升雪綿子六錢 五色強 精二器 高一尺三寸五色強精各五百箇粘米四斗酒清真油各八升白糖九斤

油一升五合 紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四 飯實荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四 升芝草一斤紅取油一升五合雪綿子二錢

紅白笠帽冰絲果二器 高一尺三寸紅白細乾飯軟絲果各七百箇粘米 一斗五升白糖三十斤芝草一斤紅取油二升雪綿子二錢

青黃笠帽冰絲 果二器 高一尺三寸青黃笠帽冰絲果各三百箇粘米六斗酒清真油各一斗 紅 白細乾飯軟絲果二器 高一尺三寸紅白細乾飯軟絲果各七百箇粘米

十二斤芝草三斤紅取 油六升雪綿子六錢 紅白細乾飯蓼花二器 高一尺三寸紅白細乾飯 蓼花各一千五百箇真末

六斗細乾飯五斗四升真油一斗二升白糖十五 斤雪綿子四錢芝草三斤紅取油六升鹽五升

四色甘絲果二器 高一尺 色甘絲果各六節粘米四斗酒清真油各一斗二升白糖二十 四斤芝草葛梅各二斤紅取油四升雪綿子四錢鬱金四兩

桂栢強精二器 高一尺三寸桂皮末栢子末強精各一千三百箇粘米四斗酒清真 油各一斗白糖二十斤桂皮末六升實栢子一斗二升雪綿子七錢

三色漢果 二器 高一尺三寸三色漢果各一千七百箇真末七斗清真油各 二斗白糖九斤葛梅芝草各二斤紅取油四升雪綿子三錢

大砂糖橘 餅二器 高一尺三寸大砂糖一百 春糖各八斤青梅糖梨脯五花糖推耳糖各三封乾 葡萄水玉糖冰糖人蔘糖御菓子各二封雪糖一封

龍眼二器 高一尺二寸 荔枝二器 高一尺二寸荔枝三十斤 熟實果二器 高九寸大棗黃栗實栢子各三斗 皮末各五 柑子二器 高一尺二寸柑子八百箇

佛手二器 高一尺二寸 佛手十箇 文坦二 器 高一尺二寸文坦十箇

橙橘福橘楂果二器 高一尺二寸橙橘三百箇 柚子 二器 高一尺二寸柚子六百箇

石榴二器 高一尺二寸石榴六百箇 生梨二器 高一尺二寸生梨三百箇

红柿二器 高一尺二寸红柿一百箇 沉柿六百箇 生栗二器 高一尺二寸實 黃栗十斗

大棗二器 高一尺二寸大棗 實胡桃二器 高一尺二寸實胡桃十斗

黃栗十斗

大棗二器 高一尺二寸大棗

實胡桃二器 高一尺二寸實胡桃十斗

黃栗十斗

大棗二器 高一尺二寸大棗

實胡桃二器 高一尺二寸實胡桃十斗

黃栗十斗

大棗二器 高一尺二寸大棗

實胡桃二器 高一尺二寸實胡桃十斗

黃栗十斗

大棗二器 高一尺二寸大棗

實銀杏二器 高一尺二寸 實銀杏八斗 **松栢子二器** 高一尺二寸 實栢子三斗 **山果二器**

高一尺二寸 各色正果二器 高九寸蓮根二斗生薑二十六斤吉更四十丹 山果八同 梨熟二器 生梨四十箇胡椒一兩生薑

龍鳳湯二器 陳鷄十首鯉魚四尾鷄 器 生梨六箇柚子石榴各三箇實栢子 卵菁根各二十箇水芹

牛內心肉一部昆者強背骨全鯉各二箇胖肺化各五分一秀魚半尾海參十箇葉古 全鯉各二箇海參十箇實栢子二合真油四合胡椒末一錢 悅口子湯二器

銀杏實胡桃實栢子各二合胡椒末 各色截肉二器 高一尺三寸沙魚洪魚 一兩荏子末四合菜末真油各一升 白大口各五十尾黃大

口十尾廣魚二十尾文魚四尾全鯉八十箇烏賊魚八貼江瑤珠八同捷鯉 片肉 二同片脯二貼雞脯十首黃脯六貼海帶二十立乾大鰲六級實栢子四升

猪肉二器 高九寸陽支頭六部業 足餅二器 高九寸牛足二十四箇秀魚六 箇真油實栢子 脂潤十部猪肉兩口 尾陳鷄四首胖半部鷄卵二十

苦椒末各二合 鮮生煎油花二器 高九寸秀魚三十尾肝八部胖六 一斗鷄卵三貼真 猪肉干葉煎油花二器 高九寸猪肉兩口干葉二十部

油二斗鹽六升 生蛤絡蹄煎油花二器 高九寸生蛤一千四百箇絡蹄四 四斗鷄卵三 貼鹽六升

魚饅頭二器 高九寸秀魚四十尾猪肉四脚菜豆菜四斗葉古六升木 升 油二升鹽五 肉饅頭二器 高九寸業脂潤胖領千葉牛腎各六部葉古鹽各

升 升生葱一丹 全鯉紅蛤炒二器 高九寸全鯉四貼紅蛤八 升胡椒末二兩生葱一丹 海蔘煎二器 高九寸海蔘一千箇業脂潤十部牛腎

六升真油四升清三升胡 各色花陽炙二器 高九寸一千五百串吉 椒末一兩實栢子三合 子末四升鹽六升生葱二十本 子末三十丹胖三部昆者強二十箇背骨十四部猪肉四脚實栢子二升全鯉四十箇荏

十箇鹽 全雉炙二器 荏子末五升生葱三丹蒜二十本生薑四兩 各色甲 四升 膾二器 高九寸胖領千葉各八部豆 生鯉膾二器 高九寸生鯉六百

蒸二器 高九寸伊兩隻昆者強廣大頭各六箇肺化胖各半部鷄卵十五箇菁根三十 升胡椒末八錢 生鯉炒二器 生鯉二百箇菜豆菜三斗葉古真油荏子末各二

實栢子二合 軟猪蒸二器 軟猪兩口牛內心肉一部陳鷄四首鷄卵四十箇菜豆菜 一兩良 醬六合 白清二器 白清 芥子二器 黃芥子六合醋四

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

末二兩生葱二丹蒜 末二十本鹽水一升 白清二器 一升 芥子二器 合清二合鹽二夕 醋

醬二器良醬四合醋六白鹽二器白鹽二合○床花各五十三箇大

波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花紅桃三枝花各十七箇紅桃別建花紅桃別間花各七箇

世子宮 世子嬪宮進小盤果器數饌品盤器床花並同 中宮殿進御果榼 大殿

世子宮 世子嬪宮進果榼饌品層榼並同 中宮殿進御果榼 大殿

內入別上床一床三十器鑰器本所磁 器黑漆大圓盤內下各色餅一器高一尺白豆粳

二升去皮豆七升五合粘米大棗實生栗各三升菘豆粳飯餅白米一斗二升菘豆七升五合粘米大棗實生栗各三升蜜雪只白米一斗二升清一升五合粘米大棗實生

末各四升五合清一升五合大棗實生栗各三升實栢子七合五夕炒豆粘飯餅粘米一斗五升去皮豆七升五合大棗實生栗各三升實栢子七合五夕厚餅粘米去皮

豆各五升大棗實生栗各一升清一升五合實栢子二合五夕桂皮末二錢兩色助岳

粘米五升真油一升二合清七合實栢子一合桂皮末二錢各色團子粘米一斗去皮

豆辛甘草末各一升五合大棗實生栗各一升藥飯一器粘米大棗各八升實生

實栢子一升七合清一升五合石耳末一升麵一器木麵二十沙里牛肉半部鷄卵五箇良醬

油八合良醬四合實栢子八夕桂皮末四錢麵一器三合荏子末一合真油三夕胡椒末一錢生葱二

本茶食果饅頭果一器高一尺茶食果饅頭果各五十五立真末三斗五升

末桂皮末各二兩砂糖二圓實栢子二合

味子七合臘脂三分 三色梅花軟絲果一器高一尺八百箇菘末栗末松花黑荏子

二鍾子清一斗五合 粘租二斗酒清真油各三升白糖八斤芝草十

兩紅取油一升三合雪綿子二錢實栢子七升 五色強精一器高一尺五色強

米一斗五升酒清真油各三升五合白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑 四色笠帽

荏子辛甘草末各三升松花一升芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢 冰絲果一器高一尺四色笠帽冰絲果各五十箇粘米二斗酒清真油各五升

筒 紅白細乾飯蓼花一器高一尺紅白細乾飯蓼花各六百箇真末二斗

斤紅取油二升雪 三色漢果一器高一尺三色漢果各六百箇真末二斗

綿子二錢鹽一升 熟實果一器高七寸大棗黃栗實栢子生薑各八升白糖

六兩紅取油八 梨一器高九寸生 梨一百箇 紅柿一器 高九寸紅柿二十

合雪綿子一錢 生栗大棗一器高九寸實生栗一千五百 各色

器 高九寸柚十石榴各 正果一器高七寸生薑四斤蓮根八升吉更十五丹冬瓜十片木瓜八箇山 各

色糖一器高一尺砂糖四十圓橋餅五十圓蜜棗八寶糖各三封榛子糖玉春糖

金箋餅青梅糖水玉糖推耳糖人蔘糖御菓子各二封乾葡萄五花糖

進異義丸 壬辰卷二 饌品 六十四

冰糖雪糖 梨熟一器 生梨二十箇生薑胡椒各五錢清一升實栢子五夕 完子湯一器 牛內心肉

卵菁根各十箇昆者與全鰾各一箇腑化群各十分一海蔘五箇水芹五手 悅口

子湯一器 牛內心肉半部昆者與背骨全鰾各一箇腑化各十分一秀魚半半

五本生雞半半首雞卵二十箇實銀杏實栢子實胡桃 各色截肉一器 高一尺

各一合胡椒末五錢荏子末二合真末真油各五合 各色截肉一器 沙魚洪

魚各十五尾白大口二十尾黃大口四尾廣魚八尾文魚一尾半全鰾四十箇烏賊魚

五貼江瑤珠五同搥銀十貼片脯八立雞脯四首黃脯二貼海帶八立乾大鰾二級實

栢子一 片肉猪肉足餅一器 高七寸陽支頭一部半業脂潤二部猪肉四脚

十箇實栢子苦椒 三色煎油花一器 高七寸秀魚五尾群領一部半肝二部

末真油各一合 全雉炙一器 生雞十五首真油荏子末各一升鹽二升胡

升鷄卵五十箇 雜蒸一器 芡伊一隻昆者與廣大頭全鰾合一箇腑化半半部群五分一鷄卵十

胡椒末三錢實栢子 各色花陽炙一器 高七寸六百串吉更五斗牛腎一部半

子五夕良醬三合 部猪肉一脚海蔘雞卵各二十箇全鰾十箇荏子末八升胡椒末

二兩真油四升良醬二升菓古鹽各一升菓末二合實栢子一合 各色甲膾一

器 高七寸群領一部半千菓一 白清一器 白清 芥子一器 黃芥子三

部豆太八箇實栢子五夕 清一合 醋醬一器 良醬二合醋三 床花二十一箇 中水波蓮二箇各

鹽一夕 三枝花六箇紅桃別建花 三箇紅桃別間花二箇

丙入別上床三床 每床各二十三器鑰器本 各色餅一器 高八寸五

飯餅白米一斗六升粘米大棗實生栗各四升去皮豆一斗蜜雪只白米一斗二升粘

米大棗實生栗各三升清一升五合真油一合五夕實栢子七合五夕辛甘草雪只白

米一斗二升粘米大棗實生栗各三升清一升五合真油一合五夕實栢子七合五夕

荏子粘飯餅粘米一斗實荏子三升大棗實生栗各二升實栢子五合厚餅粘米去皮

豆各五升大棗實生栗各一升清一升五合實栢子二合五夕桂皮末二錢兩色助岳

粘米五升去皮豆一升大棗甘苔末清各七合五夕真油一升二合桂皮末二錢花煎

粘米五升真油一升二合清七合桂皮末二錢實栢子一合各色團子粘米一斗去皮

豆辛甘草末各一升五合大棗實生栗各一升清一升五合實栢子一升六合石耳末

末一錢 藥飯一器 粘米大棗各六升實生栗三升清一升八合真 麵一器

末一錢 木麵二十沙里牛內心肉半部雞卵五箇真油三 茶食果饅頭果一器

夕良醬三合胡椒末一錢荏子末一合生葱二本 各色茶 各色強精

高八寸五分茶食果饅頭果各三十五立真末二斗五升真油清各一斗 五色強精

一器 高八寸五分五色強精各一百六十箇粘米一斗二升酒清真油各二升八合

白糖三斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各二升四合松花八合芝草

四兩紅取油四
合雪綿子八分
各四升白糖八斤芝草葛梅各二兩紅
取油八合雪綿子八分梔子七十箇
白細乾飯軟絲果各二百三十箇粘米細乾飯各一斗二升酒
清眞油各四升白糖四斤芝草一斤紅取油二升雪綿子二錢
高八寸柚子石
榴各五十箇

四色笠帽冰絲果一器 高八寸五分四色笠帽冰絲果各四十箇粘米一斗六升酒清眞油
紅白細乾飯軟絲果一器 高八寸

生梨紅柿一器 高八寸生梨沉柿各四十箇紅柿二十箇
生栗大棗一器

高八寸實生栗一千二百箇大
棗一斗五升實栢子一升五合
梨熟一器 生梨十五箇生薑胡椒各四錢清七合實栢子五夕
各色正

果一器 高六寸生薑三斤蓮根六升吉更十二丹木瓜八箇山查煎三合
冬瓜八片青梅糖唐杏仁乾葡萄門冬糖蔗莧各一封清七升
悅口

子湯一器 牛內心肉三分一昆者與背骨全鯁各一箇胖膩化各十分一秀魚半
半尾海參菁根各五箇菓古菓末良醬各三合蟹卵五錢水芹五手生

葱五本生雉半半首鷄卵二十箇實胡桃實銀杏實栢子
各一合胡椒末五錢荏子末一合五夕眞末眞油各四合
各色截肉一器 高八

寸五分沙魚洪魚各十二尾白大口十五尾黃大口四尾廣魚七尾文魚一尾全設三
十五箇烏賊魚二貼江瑤珠二同搥饅五貼片脯六立雜脯三首黃脯二貼海帶五立

乾大蝦二級實
栢子一升五合
片肉猪肉足餅一器 高六寸陽支頭一部業脂潤二部猪肉
三部牛足五箇秀魚一尾陳鷄一首

五分一鷄卵十箇實栢
子苦椒末眞油各一合
三色煎油花一器 高六寸秀魚五尾胖領一部肝二
二升菘末鹽各三

升鷄卵五十箇
雜蒸一器 芡伊半隻昆者與廣大頭全鯁各一箇胖化胖各
十分一鷄卵六箇菁根十五箇生葱十本眞耳半

半級海蔘五箇眞油荏子末各二合
胡椒末二錢實栢子五夕良醬三合
各色花陽炙一器 高六寸四百串吉
更三斗牛腎一部

生葱四丹胖半部昆者與四箇背骨二部猪肉半脚海蔘鷄卵各十四箇全鯁七箇荏
子末五升胡椒末一兩眞油二升良醬一升菓古鹽各七合菓末一合實栢子五合

各色甲膾一器 高六寸胖領一部干葉二
部豆太七箇實栢子五夕
白清一器 白清
三合
芥子一

器 黃芥子二合醋一
合清五夕鹽一夕
醋醬一器 良醬二合醋三
合實栢子三夕
床花十五箇 小水波
蓮一箇

各色節花紅桃三枝花各五箇紅
桃別建花紅桃別間花各二箇

義和君上床一床 二十一器鑰器本所磁
器黑漆大圓盤內下
各色餅一器 高八寸白豆粳
餅白米一斗

六升粘米大棗實生栗各四升去皮豆一斗蜜雪只白米八升粘米大棗實生栗各二
升清一升眞油一合實栢子五合辛甘草雪只白米八升粘米大棗實生栗各二升辛

甘草末三升清一升眞油一合實栢子五合厚餅粘米去皮豆各四升大棗實生栗各八合清一升二
實生栗各二升實栢子五合厚餅粘米去皮豆各四升大棗實生栗各八合清一升二

合桂皮末一錢實栢子二合兩色助岳粘米四升大棗甘苔末清各六合桂皮末一錢
眞油一升去皮豆八合花煎粘米四升眞油一升清六合桂皮末一錢實栢子一合各

色團子粘米八升去皮豆辛甘草末各一升二合大棗實生栗
各八合實栢子一升清一升二合石耳末八合桂皮末一錢
藥飯一器 粘米大

升實生栗二升五合眞油五合清一升五
合良醬二合實栢子五夕桂皮末二錢
麵一器 木麵二十沙里牛內心肉五分
合胡椒末五分荏子

末五夕生葱二本
藥果茶食果饅頭果一器 高八寸藥果茶食果饅
頭果各二十立眞末二

進饌義丸 壬辰卷二一饌品
六十六

斗清真油各八升大棗黃栗各二升桂皮
末胡椒末各七錢實栢子一合砂糖一圓 **各色茶食一器** 高八寸五百箇栗

花青太末各四升辛甘草末八合清 **五色強精一器** 高八寸五色強精各一
六升五味子四合藤脂三分一鍾子 草末各二升一合松花七合芝草三兩五錢紅取油三合五夕雪綿子七分 **四色**

合酒清真油各二升四合白糖二斤十兩紅白細乾飯實栢子黑栢子辛甘
草末各二升一合松花七合芝草三兩五錢紅取油三合五夕雪綿子七分 **四色**

笠帽冰絲果一器 高八寸四色笠帽冰絲果各三十五箇粘米一斗四升酒
取油七合雪綿子 **柚子石榴生梨红柿一器** 高七寸柚子生梨红柿各
七分梔子六十箇

生栗大棗一器 高七寸實生栗一千箇 **梨熟一器** 生梨十箇生薑胡
實栢子 **各色正果一器** 高五寸生薑二斤蓮根四升吉更八丹木瓜五箇山查
五夕

悅口子湯一器 牛內心肉半半部昆者吳背骨全鯁各一箇胖
封清五升 肺化各十分一秀魚半半尾海蔘菁根各五箇

葛菘莧各半 **各色** 葉古菜末良醬各二合鷄卵二十箇水芹五手生葱五本生雞五分一蟹卵
五錢胡椒末三錢栢子末實銀杏實胡桃實栢子各一合真末真油各四合 **各色**

截肉一器 高八寸沙魚洪魚各十二尾白大口十五尾黃大口三尾廣魚五尾文
脯三首黃脯二貼海帶五立 **片肉猪肉足餅一器** 高五寸陽支頭業脂潤
乾大鰕二級實栢子一升

三色煎油花一器 高五寸秀魚五尾
四箇秀魚半尾陳鷄半首胖十分一鷄
卵五箇實栢子苦椒末真油各一合

末木末真油各四升栢子末一 **雜蒸一器** 恕伊半隻昆者吳全鯁各一箇肺化胖
升菘末鹽各三升鷄卵五十箇 **各色花陽炙一器** 高五寸三百串吉
生葱五本真耳半半級真油栢子末良

醬各二合胡椒末二錢實栢子五夕 **各色** 三分二生葱三丹胖半部昆者吳三箇背骨一部半猪肉半脚海蔘鷄卵各十箇全鯁
五箇栢子末三升胡椒末七錢真油一升五合良醬八合葉古鹽各五合菘末七夕實
栢子

各色甲膾一器 高五寸胖領干葉各一部 **白清一器** 白清
二升 **子一器** 黃芥子二合醋一 **醋醬一器** 良醬二合醋三
合實栢子三夕 **床花十三箇**

小水波蓮一箇各色節花紅桃三枝花各
四箇紅桃別建花紅桃別間花各二箇

內入上床五十床 每床各二十器鑰器本所 **各色餅一器** 高八寸白
磁器黑漆大圓盤內下

白米一斗六升粘米大棗實生栗各四升去皮豆一斗蜜雪只白米四升八合粘米大
棗實生栗各一升二合清六合真油六夕實栢子三合辛甘草雪只白米四升八合粘
米大棗實生栗各一升二合辛甘草末一升八合清六合真油六夕實栢子三合菘豆
粘飯餅粘米一斗菘豆五升大棗實生栗各二升厚餅粘米去皮豆各二升大棗實生
栗各四合清六合桂皮末五分實栢子一合兩色助岳粘米二升大棗甘苔末清各三
合去皮豆四合真油五合桂皮末五分各色團子粘米四升去皮豆辛甘草末各六合
大棗實生栗石耳末各四合實 **藥飯一器** 粘米大棗各四升實生栗二升真油四
栢子九合清六合桂皮末二錢 **藥果茶食果**

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

桂皮末 **麵一器** 木麵二十沙里生肉一兩鷄卵三箇真油一升 **藥果茶食果**
一錢 良醬一合胡椒末五分栢子末三夕生葱一本

饅頭果一器

高八寸藥果茶食果饅頭果各二十立真末一斗五升清真油各六升大棗黃栗各一升實栢子一合胡椒末桂皮末各五錢砂糖

各色茶食一器

高八寸四百五十箇栗末棗末松花黑荳子青太末各三升辛甘草末六合清四升五合五味子三合麩脂半半鍾

五色強精四色笠帽冰絲果一器

高八寸五色強精各六十箇四色笠帽冰絲果各十五箇粘米

紅白細乾飯軟絲果一器

高八寸紅白細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各一斗酒清真油各三升五合白糖三斤

生栗大棗一器

高七寸實生栗八百箇大棗一斗實栢子一升梨熟一器

各色正果一器

高五寸生薑一斤蓮根四升吉更五丹木瓜五箇山查兩門冬糖蔗莧各

悅口子湯一器

牛內心肉十分一昆者與一箇脾肺化各半半封清五升

截肉一器

高八寸沙魚洪魚各八尾白大口十尾黃大口文魚各一尾廣魚四尾全饅二十箇烏賊魚搥饅各二貼江瑤珠二同片脯三立黃脯一貼實

片肉猪肉足餅三色煎油花一器

高五寸陽支頭半部業脂潤一部猪肉一脚牛足一

雜蒸

鹽各一升真末一升五合真油二升鷄卵二十箇苦椒末二升實栢子五升

一器

生葱二本真耳半半級全饅半半箇真油良醬各一合荳子末五升胡椒末五

各色花陽炙一器

高五寸二百七十串吉更二斗牛腎半部生葱二

各色甲膾一器

高五寸黃芥子一合醋五

白清一器

白清三合

芥子一器

夕清二夕鹽一夕醋

床花十二箇

各色節花紅桃三枝花各二箇紅桃建花紅桃別間花各四箇

各色餅藥果茶食果饅頭果各色

盤本所

茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色截肉片肉三

色煎油花各色花陽炙

盤花各三箇

紅桃三枝花一箇紅桃間花二箇

內外賓上床八十三床

器數饌品盤器床花並同內入上床而饌品中截肉一器代以蓼花一器

內外賓及進饌所堂郎宴床

○內賓五十床外賓三十

三

六十八

進饌傳車

卷二

饅頭果一器

高八寸藥果茶食果饅頭果各二十立真末一斗五升清真油各六升大棗黃栗各一升實栢子一合胡椒末桂皮末各五錢砂糖

各色茶食一器

高八寸四百五十箇栗末棗末松花黑荳子青太末各三升辛甘草末六合清四升五合五味子三合麩脂半半鍾

五色強精四色笠帽冰絲果一器

高八寸五色強精各六十箇四色笠帽冰絲果各十五箇粘米

紅白細乾飯軟絲果一器

高八寸紅白細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各一斗酒清真油各三升五合白糖三斤

生栗大棗一器

高七寸實生栗八百箇大棗一斗實栢子一升梨熟一器

各色正果一器

高五寸生薑一斤蓮根四升吉更五丹木瓜五箇山查兩門冬糖蔗莧各

悅口子湯一器

牛內心肉十分一昆者與一箇脾肺化各半半封清五升

進饌傳車

卷二

進饌所堂郎上床十一床

器數饌品盤器床花並同內外
賓床○堂上三床郎廳八床

問安諸臣頒賜宴床

大臣頒賜上床六床

器數饌品盤器床花並同進饌所堂郎床○領議政沈
舜澤一床判府事金弘集一床領敦寧金炳始一床判

府事趙秉世一床右議政鄭範
朝一床奉朝賀金炳國一床

諸臣頒賜上床五床

器數饌品盤器床花並同大臣床○掌樂提調閔應植
一床司饗提調閔泳達一床親軍營郎廳閔商鎬一床

李貞烈一床
李錫璣一床

諸臣頒賜中床二百二十五床

每床各十八器磁器內下黑漆大圓盤
戶曹○二品以上一百六十四床承旨

六床史官三床閣臣十床玉堂十床春坊十四床桂坊十四床兵曹一床大司諫一
床六曹參議六床內務府參議三床外衙門參議二床府院監造官李親夏一床

各色餅一器

高七寸菓豆粳飯餅白米八升粘米大棗實生栗各二升菓豆五
升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗各一升清五合真油五夕

實栢子二合五夕辛甘草雪只白米三升二合粘米大棗實生栗各八合辛甘草末一
升二合清四合真油四夕實栢子二合白豆粘飯餅粘米六升去皮豆三升大棗實生

栗各一升二合厚餅粘米去皮豆各一升五合大棗實生栗各三合桂皮末五分清四
合五夕實栢子五夕兩色助岳粘米二升大棗甘苔末清各三合去皮豆四合真油五

合桂皮末五分辛甘草團子粘米一升五合去皮
豆七合五夕辛甘草末四合五夕清一合五夕

藥飯一器

粘米大棗各二升
實生栗清各六合

真油二合良醬一合實栢子一合

麵一器 木麵二十沙里生肉五錢鷄卵二箇真油栢子
末各一夕良醬一合胡椒末五分生葱一本 藥

果茶食果饅頭果一器

高七寸菓果茶食果饅頭果各十八立真末一斗
二升真油清各四升八合大棗黃栗各八合桂皮

末胡椒末各二錢實栢子五夕砂糖半圓

各色茶食一器

高七寸四百箇栗末菓末松花黑栢子
青太末各二升辛甘草末四合清二升

八合五味子二合 麩脂半半鍾子

五色強精一器

高七寸五色強精各一百箇粘米七升酒
清真油各一升六合白糖二斤紅白細乾

飯實栢子黑栢子辛甘草末各一升五合松
花五合芝草二兩紅取油二合雪綿子五分

三色方冰絲果一器

高七寸
三色方

冰絲果各二十七箇粘米八升酒清真油各二升白
糖二斤芝草葛梅各一兩紅取油四合雪綿子四分

紅白細乾飯軟絲果

一器 高七寸紅白細乾飯軟絲果各一百二十五箇粘米細乾飯各六升
酒清真油各二升白糖二斤芝草八兩紅取油一升雪綿子一錢 柚子

石榴生梨紅柿一器

高六寸柚子紅柿各十箇石榴
生梨一箇五味子一夕實栢

高六寸實生栗六百箇

花菜一器 生梨一箇五味子一夕實栢
大棗八升實栢子八合

各色正果

一器 高四寸生薑一斤蓮根三升吉更四丹木瓜三箇山查煎一合冬瓜一片
青梅糖三兩唐杏仁乾葡萄各二兩門冬糖蔗莧各一兩五錢清四升 雜

湯一器 生肉一兩昆者與半箇臍化胖各三錢海蔘鷄卵各一箇全鰓五分一眞
耳十分一級背骨半半箇菁根二箇水芹二手葉古眞末各一夕生葱一

本實栢子眞油各
二夕良醬一合

片肉猪肉煎油花一器

高四寸陽支頭半部猪肉一脚
秀魚二尾肝半部鷄卵十五

壬辰年二月一日

六十九

筒真油真末各一升五合木 雜蒸一器 芫伊昆者與廣大頭各半箇腑化胖各

末荏子末各二合鹽一升 耳十分一級全鯪半半箇海蔘一箇真油五夕荏 各色花陽炙一器 高二寸

子末三夕胡椒末五分實栢子二夕良醬一合 吉更一斗五升牛腎三分一葱一丹辟半半部昆者與背骨各一箇猪肉三分一脚

海蔘雞卵各六箇全鯪三箇荏子末真油實栢子各一升胡椒末四錢良醬五合菓古 鹽各三合 醋醬一器 良醬醋各一合 ○床花十一

筒 紅桃三枝花紅桃別間花 各二箇紅桃建花七箇

闕內入直官員以下頒賜宴床

闕內入直官員及別看役頒賜下床二十三床 每床各十五器 磁器本所朱漆

雲足盤戶曹○兵曹郎廳一床廚院郎廳一床內司僕寺內乘一床尚瑞院官員一床 協律郎掌樂正南命熙一床典設司官員一床尚衣院官員一床香室官員一床檢書

官一床禁軍將一床虎賁衛將一床統衛營領官一床隊官一床壯衛營領官一床隊 官一床別看役姜漣一床李容俊一床安學柱一床申錫賢一床金信默一床崔鶴圭

一床安秉宅一床 各色餅一器 高五寸菓豆粳飯餅白米六升四合粘米大棗實 床鄭龍喚一床 生菓各一升六合菓豆四升蜜雪只白米二升四

合粘米大棗實生菓各六合清三合真油實栢子各三夕辛甘草雪只白米一升六合 粘米大棗實生菓各四合辛甘草末六合清一合真油實栢子各二夕白豆粘飯餅粘

米四升去皮豆二升大棗實生菓各八合厚餅粘米去皮豆各一升大棗實生菓各二 合桂皮末五分清三合實栢子三夕兩色助岳粘米一升大棗甘苔末清各一合五夕

去皮豆二合真油二合五夕桂皮末五分辛甘草 麵一器 木麵二十沙里生肉五

團子粘米一升去皮豆五合辛甘草末清各三合 藥果茶食一器 高五寸菓果二十立茶食一百五十箇

末各一夕良醬一合胡椒末五分生葱一本 五色強精一器 高五寸五色強精各八

菓末松花黑荏子青太末辛甘草末 各八合五味子八夕臘脂一兩五錢 二色方冰

清真油各一升三合白糖一斤九兩紅白細乾飯實荏子黑荏子辛 絲果一器 高五寸三合方冰絲果各二十箇粘米六升酒清真油各一升五

甘草末各一升二合松花四合芝草一兩紅取油一合雪綿子四分 紅

白細乾飯軟絲果一器 高五寸紅白細乾飯軟絲果各八十箇粘米細乾 芝草五兩紅取油 生梨紅柿生菓一器 高五寸生梨十五箇紅柿五

七合雪綿子七分 各色正果一器 高四寸生薑一斤 菜一器 生梨半箇五味子一夕實栢

丹木瓜二箇山查煎一合青梅糖唐 雜湯一器 生肉一兩昆者與半箇腑化胖

杏仁門冬糖蔗莧各一兩清三升 實栢子真油真末各一級菁根二箇水芹二手菓古 片肉煎油花一器 高四寸

五分一真耳十分一級菁根二箇水芹二手菓古 雜蒸一器 芫伊昆者與廣大

三分一猪肉半脚秀魚一尾肝十分一雞卵十箇 頭海蔘各半箇胖

真油木末各一合真末八合荏子末五夕鹽五合 各色花陽

腑化各三錢雞卵一箇菁根三箇生葱二本真耳二十分一級全鯪 各色花陽

五分一真油三夕荏子末實栢子各一夕胡椒末五分良醬一合

炙一器

高四寸一百八十串吉更一斗三升牛腎半半部生葱一丹胖五分一昆者與背骨各一箇猪肉半半脚海蔘雞卵各五箇全鰾二箇桂子末真油

各八合胡椒末三錢良醬四合藜古鹽各三合菜末四夕實栢子一升

白清一器

白清一合

醋醬一器

良醬醋各一合

實栢子三夕

○床花九箇

紅桃三枝花二箇紅桃建花七箇

闕內入直官員以下及外衙門官員頒賜都床二十五床

器數饌品盤器床花並同下床○藝文館官員一床內務府主事副主事二床外衙門主事一床典書官一床內醫一床待令醫官一床書員一床寫字官一床閹監一床忠翊將忠壯將一床司謁司鑰一床中宮殿司鑰一床世子宮司鑰一床大殿長番內官一床待令內官一床月廓內官一床出入番內官一床燈燭差備內官一床王大妃殿承傳色內官出入番內官一床中宮殿承傳色內官出入番內官一床世子宮兼長番內官一床承言色內官出入番內官一床世子嬪宮承言色內官出入番內官一床順和宮傳言色內官出入番內官一床

女官賜饌

女官中床七十床

器數饌品盤器床花並同諸臣中床

女官下床七十床

器數饌品盤器床花並同諸臣下床

內侍及各處入直將官將校員役別監樂工女伶

等賜饌

璿源殿守直內官盤只一後苑守直內官盤只一隆武堂守直內官盤只一文慶殿守直內官盤只一王大妃殿司鑰盤只一統長盤只一陪衛統長盤只一石渠廳盤只一禮貌官盤只一本所計士盤只一牌將盤只三十三風物畫員盤只一皇壇守直官盤只一禁漏官盤只一忠義盤只一光化門守門將盤只一哨官盤只一建春門守門將盤只一哨官盤只一迎秋門守門將盤只一哨官盤只一神武門守門將盤只一四所衛將盤只四部將盤只四扈衛廳內軍官盤只一外軍官盤只一本廳軍官盤只一寶賢堂監董以下盤只一織造局主事盤只一工桑所牌將盤只一各差備女伶盤只四十以上中盤只一百八

倭盤饌品同上
盤只而小低排

迎秋門執事盤只一春生門執事盤只一秋成門執事盤
 只一中禁盤只一日傘事知盤只一扈衛廳吏隸盤只一
 統衛營書記盤只一壯衛營書記盤只一本所錄事盤只
 一待令捕校盤只一風物庫直盤只一世子嬪宮燈燭
 房員役水賜別監盤只一皇壇守僕盤只一香室守僕
 盤只一通禮院書員盤只一儀仗庫書員庫直盤只一別
 工作書員盤只一排設房書房色庫直盤只一世子宮
 排設房庫直盤只一內待令文書直盤只一內待府使令
 牌直盤只一石渠廳軍士盤只一閣監廳直盤只一燈直
 盤只一鹿直盤只一盤契待令貢人盤只一睿軍幕舉
 行執事盤只一以上下盤只二十七

倭盤饌品同中
盤只而小低排

都廳內官錚盤只二內待令書吏錚盤只二庫直錚盤只
 一親軍營書吏庫直錚盤只三春坊陪吏錚盤只一樂師
 典樂錚盤只二本所書吏書寫庫直錚盤只三舉行畫員
 錚盤只一寫字官錚盤只三閣監廳書寫錚盤只一排設
 計士錚盤只一廚院熟設所書吏錚盤只一太和宮牌將
 九成宮牌將錚盤只一種牧局監董監官錚盤只一牌將
 錚盤只一工桑所監董看役錚盤只一電燈所監董錚盤
 只一統衛營教長錚盤只四壯衛營教長錚盤只二待令
 木手錚盤只一花草直錚盤只一以上大錚盤只三十四

高足大錚盤內下饌品同
下盤只而小高排具麵湯

別軍官隅板只一大殿別監隅板只二世子宮別監
 隅板只一武藝廳隅板只四門旗手隅板只一虎賁衛隅

進翼義九

板只二統衛營兵丁隅板只二十五壯衛營兵丁隅板只二十樂工隅板只八下典女伶隅板只十六內吹隅板只一入直禁軍隅板只二 大殿水刺間燈燭房員役水賜別監隅板只一以上大隅板只八十四鑰東海內下黃漆大隅板本所麵一東海各色餅三色實果各色截肉牛頭陽支頭

中宮殿別監隅板只一局出身隅板只一漢旅隅板只一世子宮水刺間燈燭房員役水賜別監隅板只一內務府吏隸隅板只一政院吏隸隅板只一春坊吏隸隅板只一桂坊吏隸隅板只一廚院吏隸隅板只一親軍營使令驅從文書直茶母各所房直隅板只三內待令使令隅板只一待令馬醫牽馬陪馬夫隅板只一電燈所庫直工頭下屬隅板只一 大殿排設房書房色軍士隅板只一成川

才人隅板只一以上中隅板只十七

鑰東海內下黃漆中隅板本所饌品同大隅板只而少低排

王大妃殿別監隅板只一 世子嬪宮別監隅板只一扈衛廳書字的巡牢隅板只一 王大妃殿水刺間燈燭房員役水賜別監隅板只一 中宮殿水刺間燈燭房員役水賜別監隅板只一內閣吏隸隅板只一玉堂吏隸隅板只一藝文館吏隸隅板只一內局吏隸隅板只一尙方吏隸隅板只一內司僕吏隸隅板只一掌樂院吏隸隅板只一 璿源殿守僕隅板只一結束色書吏隅板只一陪衛結束色書吏隅板只一內侍府書員廂庫庫直隅板只一交泰殿牌將隅板只一內待令驅從隅板只一使喚軍隅板只二本所使令隅板只二文書直使喚軍隅板只二閣監廳軍士近仗軍士隅板只二熟手隅板只一寶賢堂軍

士隅板只一煖爐所直工頭下屬隅板只一花童隅板只一
 一 睿軍幕舉行帳幕軍隅板只一 世子官排設房軍
 士隅板只一以上小隅板只三十二

黃漆小隅板本所饌品同中隅板只而小低排無麵湯

各所入直軍兵及熟手等饋饌

內司僕寺所屬八十二名六門軍士九十名禁漏書員十
 一名四所書員五名使令五名軍士四名別工作使喚四
 名熟手一百名使喚兵丁十二名旗手十八名近仗軍士
 五十六名春坊近仗軍士十五名忠翊衛四人忠壯衛三
 人忠順衛一人忠贊衛一人光化門入直軍五十名建春
 門入直軍五十名迎秋門入直軍五十名春生門入直軍
 二十名秋成門入直軍二十名太和宮直一名山直二十
 名軍士六名九成宮直二名山直二名工桑所守直軍二

十名花匠十三名時童三名以上六百六十八名各白餅

三箇散炙一串清酒一盞

清酒以代錢二錢式上下

康寧殿夜進饌

大殿 中宮殿進御饌案 每案各四十三器鑰器本所甲燔磁器內下朱漆高足饌案六坐尚方 各色

甑餅二器 高一尺三寸白豆粳甑餅白米四斗粘米大棗實生栗各一斗去皮豆

五升辛甘草雪只白米三斗二升粘米大棗實生栗各八升辛甘草末一斗二升清四
 升實栢子二升真油四合荏子粘甑餅粘米四斗實荏子一斗二升大棗實生栗各八升清四升實
 栢子二升厚餅粘米去皮豆各二斗大棗實生栗各四升清六升實栢子一升桂皮末

六錢 各色助岳花煎團子餅二器 高一尺三寸兩色助岳粘米十二斗大棗甘苔末清各一斗八升去皮豆二斗

四升真油三斗桂皮末四兩花煎粘米四斗真油一斗清六升桂皮末一兩實栢子一
 升各色團子粘米八斗去皮豆辛甘草末各一斗八升大棗實生栗各一斗實栢子八
 升清一斗二升 藥飯二器 粘米大棗各一斗六升實生栗八升清五升真油 麵
 石耳末四升

二器 木麵四十沙里牛內心肉半部鷄卵十箇真油荏
 子末各六夕胡椒末二錢生葱六本良醬六合 大藥果二器 高一尺三寸四
 百立真末九斗真油清各三斗六升桂皮末九斗真油清各三斗

末胡椒末各一兩實栢子五合砂糖四圓 茶食果二器 高一尺三寸五百立真
 末九斗真油清各三斗

六升桂皮末胡椒末各一兩實栢子五合砂糖四圓 **饅頭果二器** 高一尺三寸五百立真末九斗真油清

栢子五合桂皮末胡椒末各五兩砂糖四圓 **各色茶食二器** 高一尺三寸二千四百箇栗末菜末黑

草末三升六合五味子一升 **三色梅花軟絲果二器** 高一尺三寸三色

六合麩脂二鍾子清三斗 **紅白細乾飯軟** 二百四十箇粘米三斗五升粘租七斗酒清真油各九斗白糖

二十七斤芝草二斤紅取油四升雪綿子七錢實栢子二斗 **絲果二器** 高一尺三寸紅白細乾飯軟絲果各七百箇粘米細乾飯各三斗五升

錢 **四色笠帽冰絲果二器** 粘米六斗酒清真油各一斗五升白糖三十斤

芝草葛梅各八兩紅取油二升 **二色梅花強精二器** 高一尺三寸三色梅花

雪綿子二錢梔子一百五十箇 **五色強精二器** 強精各七百箇粘米三

斗三升粘租六斗六升酒清真油各三升三合白糖三斤 **紅白細乾飯蓼花二器** 高一尺三寸紅白細乾飯蓼花各一千五百箇真

末六斗細乾飯五斗四升真油一斗二升白糖十

斤紅取油六升鹽五升 **四色甘絲果二器** 篩粘米四斗酒清真油各一斗

二升白糖二十四斤芝草葛梅各二斤 **五色鈴強精二器** 高一尺三寸五色

紅取油四升雪綿子四錢鬱金四兩

米四斗酒清真油各八升白糖九斤紅白細乾飯實栢子黑栢子辛 **三色漢果**

甘草末各八升松花四升芝草一斤紅取油一升五合雪綿子二錢 **各色糖二**

器 高一尺三寸大砂糖一百圓糖餅一百二十圓蜜棗八寶糖金箋餅榛子糖玉春

糖各八封青梅糖乾葡萄梨脯五花糖水玉糖冰糖人蔘糖御菓子各二封推耳

糖三封雪 **龍眼荔枝二器** 高一尺二寸龍眼 熟實果二器 高九寸大

糖一封 栢子各三斗生薑三十斤白糖六斤 **佛手二器** 佛手十箇 **文坦二器** 高

斤胡椒末桂皮末各五兩清一斗 **橙橘福橘楂果二器** 福橘二百箇楂果五十箇 **柚子柑子**

坦十箇 **二器** 高一尺二寸柚子三 **石櫛二器** 高九寸蓮根二斗生薑二十六斤

梨三 **紅柿二器** 高九寸蓮根二斗生薑二十六斤 **大棗**

百箇 **二器** 高九寸蓮根二斗生薑二十六斤 **各色正果二器** 吉更四十丹冬瓜二十片木瓜二

十箇山查煎一鉢青梅糖蔗莧門冬糖 **花菜二器** 生梨六箇柚子石櫛各三箇實

各二封唐杏仁乾葡萄各一封清二斗 **悅口子湯二器** 牛內心肉一部昆者異背骨全鰓各二箇胖腑化各五

脂四 **合蟹卵一兩水芹十手生葱十本生雞半首鷄卵四十箇實銀杏實** **各色截肉**

胡桃實栢子各二合胡椒末一兩栢子末四合棗末真油各一升

進異義丸 壬辰卷二 饌品 七十五

二器 高一尺三寸沙魚洪魚白大口各五十尾黃大口十尾廣魚二十尾文魚四尾

貼海帶二十立乾大 **片肉猪肉足餅二器** 高九寸陽支頭三部葉脂潤四

魚二尾陳鷄二首胖半部鷄卵二 **三色煎油花二器** 高九寸秀魚十四尾肝

十箇真油實栢子苦椒末各二合 **魚饅頭二器** 高九寸秀魚四十尾猪肉四脚菜

真油各一斗二升菜末八升 **軟猪蒸二器** 軟猪兩口牛內心肉一部

雞卵二貼荏子末鹽各六升 **全雉炙二器** 首真油四

末三升真油二升鹽五升生葱一升 **各色花陽炙二器** 高九寸一千五百串吉

豆菜三斗木耳四兩黃花一封荏子末四升實栢子 **各色助岳花煎團**

二合胡椒末二兩生葱二升荏子末五 **白清二器** 清

升鹽八升胡椒末二兩荏子末五 **各色甲膾二器** 高九寸胖領千葉各八部豆

升生葱三升蒜二十本生薑四兩 **芥子二器** 黃芥子六合醋四

葱三十丹胖三部昆者異二十箇背骨十四部猪肉四脚海蔘七十箇全鯪四十箇荏

世子宮進饌案 四十一器鑰器本所甲燔磁器 **各色甌餅一器** 高一尺

子末三斗胡椒末七兩真油一斗四升良醬七升藜古六升菜末七合鷄卵七十箇實

栢子二升 **各色甲膾二器** 高九寸胖領千葉各八部豆

鹽四升 **醋醬二器** 良醬四合醋六

升 **床花各**

三十二箇 大水波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花十四

斗粘米大棗實生栗各五升菜豆一斗三升辛甘草雪只白米一斗八升粘米大棗實

生栗各二升辛甘草末三升清一升實栢子五合真油一合荏子粘飯餅粘米二斗實荏子六升

棗實生栗各二升清一升實栢子五合真油一合荏子粘飯餅粘米二斗實荏子六升

大棗實生栗各四升實栢子五合厚餅粘米去皮豆各一

斗大棗實生栗各二升清三升實栢子五合桂皮末三錢 **各色助岳花煎團**

子餅一器 高一尺三寸兩色助岳粘米六斗大棗甘苦末清各九升去皮豆一斗

皮末五錢實栢子五合各色團子粘米四斗去皮豆辛甘草末 **藥飯一器** 粘米大

各九升大棗實生栗各五升實栢子四升清六升石耳末二升 **茶食果饅頭果一器** 高

升實生栗四升清二升五合真油八合 **麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半部

良醬四合實栢子一合桂皮末四錢 **大藥果一器** 高八升桂皮末胡椒末各五錢實栢子三合砂糖

椒末一錢生葱 **茶食果饅頭果一器** 高八升桂皮末胡椒末各五錢實栢子三合砂糖

三本良醬三合 **各色茶食一器** 高八升桂皮末胡椒末各五錢實栢子三合砂糖

栗各四升五合實栢子 **三色梅花軟絲果一器** 高八升桂皮末胡椒末各五錢實栢子三合砂糖

子三合砂糖二圓 **紅白細乾飯軟**

一升八合五味子八合藤 **絲果一器** 高八升桂皮末胡椒末各五錢實栢子三合砂糖

粘米一斗七升粘租三斗五升酒清真油各四升五合白糖

十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗

高一尺三寸紅白細乾飯軟絲果各三百五十箇粘米細乾飯各一斗

七升酒清真油各六升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油三升雪綿子

三錢 四色笠帽冰絲果一器 高一尺三寸四色笠帽冰絲果各七十五箇粘

草葛梅各四兩紅取油一升 三色梅花強精一器 高一尺三寸三色梅花

雪綿子一錢梔子七十五箇 米一斗六升粘粗三斗二升酒清真油各一升六合白糖一斤 五色強精一器

八兩芝草六兩紅取油八合雪綿子一錢五分實栢子四升 高一尺三寸五色強精各二百五十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤八兩紅

白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油七合五夕雪

綿子一錢 紅白細乾飯蓼花一器 高一尺三寸紅白細乾飯蓼花各七百五

一錢 升白糖七斤八兩雪綿子二錢芝草 四色甘絲果一器 高一尺三寸四色

一斤八兩紅取油三升鹽二升五合 米二斗酒清真油各六升白糖十二斤芝草葛

梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢鬱金二兩 三色漢果一器 高一尺三寸三

五十箇真末三斗五升清真油各一斗白糖四斤八 各色糖一器 高一尺三

兩葛梅芝草各一斤紅取油二升雪綿子一錢五分 各色糖一器 高一尺三

五十圓橋餅六十圓蜜棗八寶糖金箋餅榛子糖玉春糖各四封青梅糖乾葡

萄梨脯五花糖水玉糖冰糖人蔘糖御菓子各二封推耳糖三封雪糖一封 龍眼

荔枝一器 高一尺二寸龍眼 熟實果一器 高九寸大棗黃栗實栢子各一

胡椒末桂皮末各 佛手一器 高一尺二寸 文坦一器 高一尺二寸 橙

二兩五錢清五升 橋福橋楂果一器 高一尺二寸橙橋一百五十箇 柚子柑子一器 高

尺二寸柚子一百五 石櫛一器 高一尺二寸 生梨一器 高一尺二寸生

十箇柑子二百箇 紅柿一器 高一尺二寸紅柿五 生栗一器 高一尺二寸生

高一尺二寸大棗 各色正果一器 高九寸蓮根一斗生薑十三斤吉更二十

五斗實栢子五升 糖蔗門冬糖各一封唐杏 花菜一器 子五味子各一合清一升臘脂二兩

仁乾葡萄各半封清一斗 悅口子湯一器 牛內心肉半部昆者與背骨全饅各一箇

水芹五手生葱五本生雞半半首雞卵二十箇實銀杏實胡桃 各色截肉一器

實栢子各一合胡椒末五錢荏子末二合菘末真油各五合 大鰾三級實

十箇烏賊魚四貼江瑤珠四同提鯉一同片脯一貼雞脯五首黃蒲三貼海帶十立乾

片肉猪肉足餅一器 高九寸陽支頭一部半猪肉四脚半

大鰾三級實 卯十箇真油實栢 三色煎油花一器 高九寸秀魚七尾肝脾領各三部真末

子苦椒末各一合 荏子末鹽 魚饅頭一器 高九寸秀魚二十尾猪肉二脚菜豆菜二斗薑古三升

各三升 升五合真油一升鹽 軟猪蒸一器 軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵

二升五合生葱半丹 半封荏子末二升實栢子一合胡椒 全雉炙一器 生雉二十首真油二升鹽

末一兩生葱一丹蒜十本藍水五合 末一兩生葱一丹蒜十本藍水五合

七十七

進價傳單 卷二

二升五合生葱一丹

各色花陽炙一器

高九寸七百五十串吉更七斗牛

者與十箇背骨七部猪肉二脚海蔘三十五箇全饌二十箇荏子末一斗五升胡椒末

三兩五錢真油七升良醬四升菓古三升菓末四合鷄卵三十箇實栢子一升鹽二升

白清一器

白清

器黃芥子三合醋二

醋醬一器

良醬二合醋三

○床花三十箇

大水波

波蓮小水波蓮各一箇各色節花十二箇紅桃

內入別上床五床

器數饌品盤器床花

康寧殿翌日會酌

大殿 中宮殿進獻饌案

每案各四十八器餘器本所甲燔磁器內下

各色甌餅二器

高一尺五寸白豆粳飯餅白米二斗四升粘米大棗實生栗各

實生栗各六升菘豆一斗五升石耳粳飯餅白米二斗四升粘米石耳末大棗實生栗

各六升荏子末九升清三升實栢子一升五合辛甘草雪只白米二斗四升粘米大棗

實生栗各六升辛甘草末九升清三升實栢子一升五合真油三合蜜雪只白米二斗

四升粘米大棗實生栗各六升清三升實栢子一升五合真油三合白雪只白米二斗

四升粘米石耳大棗實生栗各六升實栢子一升五合真油三合白豆粘飯餅粘米三

斗去皮豆一斗五升大棗實生栗各六升菘豆粘飯餅粘米三斗菘豆一斗五升大棗

實生栗各六升荏子粘飯餅粘米二斗實栢子六升大棗實生栗各四升實栢子一升

辛甘草粘飯餅粘米二斗辛甘草末荏子末各六升清二升大棗實生栗各四升實栢

子一升厚餅粘米去皮豆各二升大棗實生栗各四升清六升實栢子一升桂皮末六錢

各色助岳花煎團子餅二

器高一尺五寸兩色助岳粘米十斗大棗甘苔末清各一斗五升去皮豆二升真油

末二兩各色團子粘米十二斗去皮豆辛甘草末各三斗大

棗實生栗各二斗實栢子九升清一斗八升石耳末四升

藥飯二器

粘米大

斗實生栗清各六升真油二升良

醬一升實栢子二合桂皮末一兩

麵二器

木麵四十沙里牛內心肉半部鷄卵十

醬六合

大藥果二器

高一尺五寸四百立真末十斗真油清各四斗

果二器

高五寸

百立真末十斗真油清各四斗大棗黃栗各二斗

各色茶食二器

高五寸

桂皮末胡椒末各五兩實栢子六合砂糖四圓

各色梅花軟絲果二器

高

百箇栗末菓末黑荏子松花青太末各二斗辛

三色梅花軟絲果二器

高

甘草末四升五味子二升燕脂二鍾子清三斗

三

三

尺五寸三色梅花軟絲果各四百箇粘米四斗粘粗八斗酒清真油各一斗

三

三

白糖三十斤芝草二斤四兩紅取油五升雪綿子七錢實栢子二斗三升

三

三

梅花強精二器

高一尺五寸三色梅花強精各八百箇粘米三斗八升粘粗七

三

油二升雪綿子四

五

五

錢實栢子一斗

五

五

五色強精二器

高一尺五寸五色強精各六百箇粘米四

五

斗八升酒清真油各九升六合白糖十斤

五

五

進饌儀軌

任辰

卷二

饌品

七十八

紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各九升松
花五升芝草一斤紅取油一升七合雪綿子四錢
五色鈴強精二器高一尺
色鈴強精各五節粘米五斗酒清真油各一斗白糖十斤紅白細乾飯實荏子
黑荏子辛甘草末各一斗松花五升芝草一斤紅取油一升五合雪綿子三錢
四色

笠帽冰絲果二器高一尺五寸四色笠帽冰絲果各二百箇粘米八斗酒清
雪綿子三錢
紅白細乾飯軟絲果二器高一尺五寸紅白細乾飯軟絲
梔子二百箇
果各八百箇粘米細乾飯各四

斗酒清真油各一斗四升白糖十四斤
紅白細乾飯軟絲果二器高一尺五寸紅白細乾飯軟絲
芝草三斤紅取油六升雪綿子七錢
紅白細乾飯蓼花二器高一尺五
乾飯蓼花各一千八百箇真末七斗細乾飯六斗四升真油一斗

五升白糖十八斤雪綿子五錢芝草三斤紅取油六升鹽五升
四色甘絲果
二器高一尺五寸四色甘絲果各七節粘米四斗六升酒清真油各一斗四升白糖
二器二十八斤芝草葛梅各二斤五兩紅取油四升五合雪綿子五錢鬱金五兩

三色漢果二器高一尺五寸三色漢果各二千箇真末八斗清真油各二斗
各色糖二器高一尺五寸大砂糖一百二十圓糖餅二百圓蜜棗八寶糖金箋
花糖水玉糖冰糖人蔘糖
餅榛子糖各十封推耳糖梨脯玉春糖各八封青梅糖乾葡萄五

御菓子各四封雪糖二封
龍眼荔枝二器高一尺四寸龍眼
荔枝各二十斤
熟實果二
器高一尺大棗黃粟實荏子各四斗生薑三十
佛手二器高一尺四寸
斤白糖七斤胡椒末桂皮末各六兩清二斗
佛手十箇
文

坦二器高一尺四寸
文坦十箇
橙橘福橘楂果二器高一尺四寸橙橘四百箇
福橘二百六十箇楂果六

十
柚子柑子二器高一尺四寸柑子三
百箇柑子五百箇
石榴二器高一尺四寸
生

梨二器高一尺四寸生
梨三百四十箇
紅柿二器高一尺四寸紅柿一
百箇沉柿七百箇
生栗二器高

尺四寸實生
栗八千箇
大棗二器高一尺四寸大棗十二
實胡桃松栢子二器高一尺四寸實胡桃
八斗實栢子二斗
各色正果二器高一尺
斗生薑二十八斤吉更四十五丹冬瓜二十四片木瓜二十四箇山查煎
一鉢半青梅糖蔗菓門冬糖各三封唐杏仁乾葡萄各一封印清二斗
梨熟二

器生梨四十箇胡椒一兩生薑
二兩清一升實栢子一合
悅口子湯二器牛內心肉一部昆者異背
骨全饅各二箇胖腑化各
五分一秀魚半尾海蔘菁根各十箇菓古真末良醬各七合蟹卵一兩水芹十手生葱
十本生雞半首雞卵四十箇實銀杏實胡桃實栢子各二合胡椒末一兩荏子末四合
菓末真油
完子湯二器牛內心肉一部昆者異全饅各二箇水芹十手生葱十本菓古真油
各一升
良醬各六合真末一升胡椒末二錢
各色截肉二器高一尺五寸沙魚洪魚
實栢子荏子末各二合雞卵三十箇
白大口各六十尾黃大
口十尾廣魚二十尾文魚五尾全饅八十箇烏賊魚十貼江瑤珠十同搥鯪二
同片脯二貼四立雞脯十首黃脯六貼海帶二十立乾大蝦六級實栢子四升
片肉

猪肉足餅二器高一尺陽支頭四部業脂潤六部猪肉一口二脚牛足十二箇
各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

各一
三色煎油花二器高一尺秀魚二十尾胖領肝各八部真末木末真
合

六 魚饅頭二器 高一尺秀魚五十尾猪肉一口菘菜四斗菘菜古八升木耳十升

全鰓紅蛤炒二器 高一尺全鰓四貼紅蛤一千箇牛內心肉二部良海蔘

煎二器 高一尺海蔘一千箇業脂潤十部牛腎四部太泡四十節荏子末五升胡椒末二兩真油真末各一斗鷄卵四貼實栢子二升鹽六升生葱二十本

軟猪蒸二器 軟猪兩口牛內心肉一部陳鷄四首鷄卵四十箇菘菜三斗木丹蒜二十本

全雉炙二器 生雉五十首真油荏子末各五升鹽一斗胡椒末三兩生葱二丹蒜二十本生薑四兩

色花陽炙二器 高一尺一千九百串吉更十八斗牛腎七部生葱四十丹胖四升菘菜古七升菘菜末八合鷄卵八十箇實栢子三升鹽五升

各色甲膾二器 高一尺胖領八部千葉十箇豆

白清二器 白清一升 芥子二器 黃芥子六合醋四合清二合鹽二夕

醋醬二器 良醬四合醋六合實栢子一合

床花各二十六箇 大波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十二箇紅桃三枝花十一箇

世子宮進饌案 五十三器鑰器本所甲燔磁器 各色粳甑餅一器 高一尺五寸白豆粳飯餅白米四斗粘米大棗實生栗各一斗去皮豆二斗五升菘菜豆粳飯餅白米四斗粘米大棗實生栗各一斗菘菜豆二斗五升石耳粳飯餅白米八升粘米石

耳末大棗實生栗各二升荏子末三升清一升實栢子五合辛甘草雪只白米一斗二升粘米大棗實生栗各三升辛甘草末四升五各清一升五合實栢子七合真油一合五夕蜜雪只白米一斗二升粘米大棗實生栗各三升清一升五合實栢子七合真油一合五夕白雪只白米八升粘米石耳大棗實生栗各二升實栢子五合真油一合廿五

各色粘甑餅一器 高一尺五寸白豆粘甑餅粘米四斗去皮豆二斗二斗大棗實生栗各八升荏子粘甑餅粘米三斗實栢子九升大棗實生栗各六升實栢子一升五合辛甘草粘甑餅粘米三斗辛甘草末荏子末各九升清三升大棗實生栗各六升實栢子一升五合厚餅粘米去皮豆各一斗

各色助岳花煎團子 大棗實生栗各二升清三升實栢子五合桂皮末三錢

餅一器 高一尺五寸助岳花煎粘米五斗大棗甘苔末各三升七合去皮豆一斗色團子粘米十斗去皮豆辛甘草末各二斗一升大棗實生栗各一斗四升實栢子一斗清一斗五升石耳末五升

藥飯一器 粘米大棗生栗五升清四升真油一升良醬五合實栢子一合桂皮末一兩

麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半部鷄卵生葱三本

大藥果一器 高一尺五寸二百五立真末五斗真油清各二圓

饅頭果一器 高一尺五寸二百五立真末五斗真油清各二圓

各色茶食一器 尺五寸二百五立真末五斗真油清各二圓

各色茶食一器 尺五寸二百五立真末五斗真油清各二圓

三色梅花軟絲 高一尺五寸一千三百箇粟末菘菜末黑荏子松花青太末各一斗辛甘草末二升五味子一升臘脂一鍾子清一斗五升

進饌儀九 壬辰卷二 饌品

八十

果一器 高一尺五寸三色梅花軟絲果各二百箇粘米二斗粘租四斗酒清真油

子一斗 紅白細乾飯軟絲果一器 百箇粘米細乾飯各二斗酒清真油各

七升白糖七斤芝草一斤八 三色梅花強精一器 高一尺五寸三色梅花

兩紅取油三升雪綿子四錢 斗九升粘租三斗八升酒清真油各二升四合白糖一斤 五色強精一器 高

尺五寸五色強精各三百箇粘米二斗四升酒清真油各四升八合白糖五斤紅白細

乾飯實荏子黑荏子辛甘草各四升五合松花二升五合芝草八兩紅取油八合五夕

雪綿子 紅白細乾飯強精一器 高一尺五寸紅白細乾飯強精各七百箇

升白糖六斤芝草十二兩紅 五色鈴強精一器 高一尺五寸五色鈴強精

取油一升二合雪綿子四錢 酒清真油各五升白糖五斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘

草末各五升松花二升芝草八兩紅取油七合雪綿子一錢 四色笠帽冰絲

果一器 高一尺五寸四色笠帽冰絲果各一百箇粘米四斗酒清真油各一斗白

紅白細乾飯蓼花一器 高一尺五寸紅白細乾飯蓼花各九百箇真末四

芝草二斤紅取 四色甘絲果一器 高一尺五寸四色甘絲果各三篩半粘米

油四升鹽三升 三色漢果一器 高一尺五寸三色漢果各一千箇

葛梅各一斤紅取油二升 雪綿子二錢鬱金二兩 真末四斗清真油各一斗二升白

糖五斤葛梅芝草各一斤 各色糖一器 高一尺五寸大砂糖六十圓糖餅一百

紅取油二升雪綿子二錢 推耳糖梨脯玉春糖各四封青梅糖乾葡萄五花 龍眼荔枝一器 高一尺四

枝各 熟實果一器 高一尺大棗黃栗實各二斗生薑十五斤 佛手一

器 佛手五箇 文坦一器 高一尺四寸 橙橘福橘楂果一器 高

尺四寸橙橘二百箇福橘 一百三十箇楂果三十箇 柚子柑子一器 高一尺四寸柑子一百五

一器 高一百五十箇 生梨一器 高一尺四寸實 大棗一器 高一尺四寸大棗

三百五 生栗一器 高四寸實 實胡桃松栢子一器 高四寸實胡桃

器 黃栗六斗 果一器 山查煎一鉢青梅糖蔗門冬糖各一 封半唐杏仁乾葡萄各半封清一

斗 梨熟一器 生梨二十箇胡椒五錢生薑 悅口子湯一器 牛內心肉

與背骨全鰓各一箇胖肺化各十分一秀魚半半尾海蔘菁根各五箇菓古真末良醬

各四合蟹卵五錢水芹五手生葱五本生雞半半首鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢

子各一合胡椒末五錢荏子 完子湯一器 牛內心肉半部昆者與全鰓各一

末二合菓末真油各五合 完子湯一器 牛內心肉半部昆者與全鰓各一

完子湯一器 牛內心肉半部昆者與全鰓各一

完子湯一器 牛內心肉半部昆者與全鰓各一

完子湯一器 牛內心肉半部昆者與全鰓各一

根十箇水芹五手生葱五本蕪古真油良醬各三合真末五合胡椒末一錢實栢子荏子末各一合 **芡伊湯一器** 芡伊一隻胖半

合真末五合胡椒末一錢實栢子荏子末各一合 各色截 手生葱半丹荏子末二合胡椒末五分良醬三合真油一合實栢子一合

肉一器 高一尺五寸沙魚洪魚白大口各三十尾黃大口五尾廣魚十尾文魚二尾半全饌四十箇烏賊魚五貼江瑤珠五同糙銀一同片脯一貼二立維

脯五首黃脯三貼海帶十立 **片肉猪肉一器** 高一尺陽支頭三部業 足餅 乾大鰕三級實栢子二升

一器 高一尺秀魚二十尾肝六部真末一斗六升木末一斗 生鮮肝煎油花一 器 部鷄卵十箇實栢子五合苦椒末二合真油一合

器 高一尺胖領千葉各十部真末一斗六升菜 魚饅頭一器 高一尺秀魚二 器 末一斗真油一斗五升鷄卵二貼荏子末一斗鹽三升

脚菜豆菜二斗菓古四升木耳五兩苦椒荏子末 全饅紅蛤炒一器 高一尺 真油各二升菓末一斗五升胡椒末二兩鹽三升

貼紅蛤五百箇牛內心肉一部良醬三升 海蔘煎一器 高一尺海蔘五百箇業 清真油各二升胡椒末一兩實栢子二合

泡二十箇荏子末三升胡椒末一兩真油真末各 軟猪蒸一器 軟猪一口牛內 五升鷄卵二貼實栢子一升鹽三升生葱十本

二首鷄卵二十箇菜豆菜一斗五升木耳二兩黃花半封荏子 全雉炙一器 生 末二升胡椒末一兩實栢子一合生葱一丹蒜十本鹽水三合

末一兩五錢生葱一丹蒜十本生薑二兩 各色花陽炙一器 高一尺九 末一兩五錢生葱一丹蒜十本生薑二兩

吉更九斗牛腎三部半生葱二十丹胖二部昆者與十三箇背骨九箇猪肉二脚半海 蔘四十箇全饅二十五箇荏子末二斗胡椒末四兩真油九升良醬四升菓古三升五 合菓末四合鷄卵四十箇 各色甲膾一器 高一尺胖領四部干葉五部 實栢子一升五合鹽三升

清一器 白清 芥子一器 黃芥子三合醋二 醋醬一器 良醬二合醋三 五合

○床花四十一箇 大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十 二箇紅桃三枝花十四箇紅桃別間花紅桃別建花各五 箇

世子宮進別盤果 器數饌品盤器床花 并同正日進小盤果

內入別上床三床 器數饌品盤器床花並 同夜進饌時內入別床

內入上床二床 器數饌品盤器床花 並同正日女官中床

內賓女官及進饌所堂郎宴床

內賓上床五十床 器數饌品盤器床花 並同內入別上床

女官上床五十床 器數饌品盤器床 花並同內賓上床

進饌所堂郎上床十一床 器數饌品盤器床花並同正日 上床 ○堂上三床郎廳八床

大臣以下頒賜宴床

大臣頒賜上床五床

器數饌品盤器床花並同進饌所堂郎床○領議政沈舜澤一床判府事金弘集一床領敦寧金炳始一床判

府事趙秉世一床右議政鄭範朝一床

諸臣頒賜上床一百床

器數饌品盤器床花並同大臣床○內務府督辦李憲植一床閔泳韶一床金聲根一床協辦李鍾

健一床韓圭萬一床趙秉鎬一床金明圭一床朴齊純一床洪承憲一床參議李萬教一床成岐運一床閔泳柱一床主事李斗鉉一床都承旨金春熙一床左承旨李根命一床右承旨李愚冕一床左副承旨尹吉求一床右副承旨韓光洙一床同副承旨宋鍾億一床假注書金教憲一床閔丙星一床兼春秋金永濟一床朴秉晉一床檢校提學韓章錫一床檢校直提學尹用求一床洪淳馨一床金奎弘一床金宗漢一床直提學李峻鎔一床檢校直閣俞鎮弼一床金商憲一床檢校待教李垠鎔一床金晚秀一床金翰濟一床吳正根一床校理李裕宰一床修撰金思準一床原任賓客李載冕一床閔泳商一床左賓客閔應植一床右賓客李承五一床左副賓客鄭基會一床原任賓客李載完一床檢校輔德閔泳奎一床趙東冕一床趙同熙一床閔丙承一床閔泳達一床閔宗植一床金永憲一床輔德宋道淳一床兼輔德閔亨植一床檢校弼善閔京鎬一床金鶴洙一床金昇圭一床閔泳琦一床弼善朴昌緒一床兼弼善閔衡植一床檢校文學尹璵一床尹容植一床閔啓鎬一床原任文學李耕植一床李聖烈一床檢校文學鄭世源一床閔泳瓚一床朴箕陽一床文學金德洙一床兼文學李始榮一床檢校司書金世基一床李完用一床尹命燮一床李容泰一床原任司書閔泳敦一床司書尹達榮一床兼司書宋憲卿一床檢校說書徐相勛一床閔厚植一床說書閔泳復一床兼說書吳衡根一床兼典書官朴齊弘一床金蘭圭一床典書官朴齊七一床

李貞烈一床
床尹泌一床左翊衛金季圭一床右翊衛宋昌老一床左司禦金龜洙一床右司禦李錫珪一床左翊贊閔泳爽一床右翊贊金東熙一床左衛率李範翊一床右衛率閔瓊植一床左副率宋秉玉一床右副率宋鍾奎一床左侍直李健榮一床右侍直金永晉一床左洗馬李圭宰一床右洗馬金奎明一床親軍營郎廳李錫璉一床閔商鎬一床

諸臣頒賜中床一床

器數饌品盤器床花並同正日中床○入直虎賁衛別將一床

諸臣頒賜下床十床

器數饌品盤器床花並同正日下床○別看役姜建一床李容俊一床安學柱一床申錫賢一床金信默一床

崔鶴圭一床安秉宅一床鄭龍瑛一床入直領官一床春安堂入直領官一床

諸臣及內侍以下頒賜都床二十一床

器數饌品盤器床花並同正日都床○承傳宣傳官

一床別軍職一床內務府主事二床待令內官二床兼長番內官一床統衛營隊官一床壯衛營隊官一床待令醫官二床各差備牌將十床

女官及將校員役軍兵典樂樂工女伶等賜饌

女官上盤只五十

倭盤饌品盤花並同正日內入盤只

八番扈衛內外軍官盤只一統衛營書記盤只一壯衛營書記盤只一通禮院書員盤只一風物庫直盤只一以上

下盤只五倭盤饌品同
正日下盤只

待令畫員錚盤只一寫字官錚盤只一石渠廳錚盤只一

統衛營教長錚盤只一內待令書吏錚盤只二春坊陪吏

錚盤只二樂師典樂錚盤只二各差備女伶錚盤只十五

以上大錚盤只二十五錚盤饌品並同
正日大錚盤只

壯衛營教長錚盤只一中錚盤饌品同大
錚盤只而小低排

統長陪衛統長錚盤只一小錚盤饌品同中
錚盤只而小低排

入番虎賁衛隅板只一春安堂入番書記兵丁隅板只一

以上大隅板只二隅板饌品同正
日大隅板只

內別軍官隅板只一本所書吏書寫庫直隅板只三入番

武藝廳隅板只三統衛營兵丁隅板只十壯衛營兵丁隅

板只八樂工隅板只六內吹隅板只二以上中隅板只三

十三隅板饌品同正
日中隅板只

入番門旗手隅板只一內待令使令隅板只一文書直驅

從隅板只一本所使令隅板只二文書直使喚軍隅板只

二成川才人隅板只一以上小隅板只八隅板饌品同正
日小隅板只

康寧殿翌日夜燕

大殿 中宮殿進獻饌案每案各四十二器饌品盤器床花並同
時進御饌案而低排一寸減佛手一器○自內

進

世子宮進饌案器數饌品盤器床花並同
大殿 中宮殿進獻饌案

內入別上床五床器數饌品盤器床花並同
翌日會酌時內入別上床

進饌所堂郎上床十一床器數饌品盤器床花
並同翌日會酌時

廚院內熟設所處所外熟設所兼設而正日中排設所
設於嚮五門外東庭本院書吏舉行

康寧殿正日進別行果

大殿 中宮殿進御別行果 每案各三十器 鑰器工曹 磁器本院挾案四坐尚方 各色粳甌

餅二器 內各色助岳團子雜果餅二器 內藥飯二器 內方

藥果二器 真末八斗真油清各三斗二升實栢子 餛飩頭果二器 真末八斗 真油清各

三斗二升黃粟大棗各四升砂糖二圓 胡椒末桂皮末各一兩 紅白細漢果二器 真末六斗真油清 實栢子二合胡椒末桂皮末各二兩

油一 三色梅花軟絲果二器 紅梅花白梅花軟絲果各三百四十 四色

笠帽冰絲果二器 紅笠帽青笠帽冰絲果各一百三十箇 五色茶食二

器 栗末黑荳子末青太末松花菜末各一斗六升辛 四色甘絲果二器 甘

果十二篩白糖十二斤芝草 龍眼二器 龍眼四 荔枝二器 荔枝四 各色

熟實果二器 大棗實栢子各八升黃粟六升生薑十四斤清一斗 各色糖

二器 大砂糖大橋餅各一百二十圓八寶糖蜜棗各十二封青梅糖五花糖各八封

子各 生梨二器 生梨三 紅柿二器 沉柿四百箇 生栗大棗二器

四封 生栗六千箇大棗一 柚子石榴二器 柚子三百箇石 文坦佛手二器

文坦佛手 梨熟二器 生梨五十箇胡椒二兩生薑 各色正果二器 蓮

各八箇 山查各四升生薑十四斤吉更四十丹木瓜二十箇青梅糖乾 麵二器 木麵四十

葡萄蒞莢門冬糖各二封唐杏仁一封冬瓜十片清三斗四升 七技湯二器 陳鷄二首秀魚一尾猪胎頭骨各

心肉半部鷄卵十箇真油良醬 者強二部胖四兩鷄卵二十箇全鯪六箇海蔘菁根各十箇搥鯪四貼水芹六手菜

末真末良醬各六合實荳子末二合真油一升胡椒末生薑各一兩實栢子一合

雜湯二器 牛內心肉半部秀魚一尾生雞陳鷄各二首鷄卵海蔘各十箇真油良

醬各一升真末菜末各六合昆者與四部胖十兩頭骨二部菓古石耳

各八合胡椒末一兩實栢子一合生薑八兩 各色截肉二器 洪魚沙魚白大

全鯪六箇菁根二十箇水芹六手生葱十本 同搥鯪一同海帶二十立乾大鯪六級片脯一貼四立乾雞二十首實栢子一升

生鮮紋珠二器 秀魚三十尾猪肉二脚鷄卵二貼木耳十兩黃花二封菓古一

鹽四合良 雜蒸二器 芡伊一隻胖十兩廣六頭六部昆者與四部肺化二兩全

醬二升 串水芹六手生葱十本真末真油各六 生鮮煎油花二器 秀魚三十尾鷄卵

合胡椒末四錢實栢子一合良醬四合 全雉炙二器 生雞四十首真油四升胡椒末二兩實荳子 各色花

末六升 陽炙二器 牛腎二部胖十兩昆者與十部背骨四部猪肉一脚全鯪二十箇海蔘

末一升 六十箇鷄卵一貼真油一斗菓古六合胡椒末四兩實荳子末鹽各二

進德儀九 壬辰卷二 饌品 八十五

升實栢子菜末各一合吉更
十斗生葱二十丹良醬四升
丹花三箇紅桃三枝花
七箇紅桃別建花六箇

○床花各二十五箇 大水波蓮中水波蓮各
二箇各色節花五箇牧

大殿 中宮殿進御味數 每味數各七器鑰器工曹磁
初味茶食

果二器 眞末八斗眞油清各三斗二升砂糖二圓
柑子二器 柑子一
足餅

二器 牛足三十箇陳鷄四首鷄卵一貼實
悅口子湯二器 牛內心肉半部
昆者吳四部

十兩肝千葉各四兩背骨二部猪肉三分一脚猪胎一部生雞陳鷄各二脚全鰾四箇
海蔘十四箇秀魚半尾鷄卵四十箇蟹卵二兩實銀杏實胡桃桃菜末菓古各一合眞末

六合眞油二升菁根十箇水芹八手生葱
全鰾炒二器 全鰾二百箇牛內心肉
一部眞油二升清一升

一丹胡椒末一兩實栢子六夕良醬四合
肉饅頭二器 群領千葉各六部猪肉四脚牛內心肉一部菓
子未實栢子 豆菜四斗菓末眞油各六升胡椒末四兩實栢
子六夕陳醬三升

合 床花各六箇 節花紅桃三枝花各一
○二味五色鈴強精二器

紅細乾飯黃細乾飯白細乾飯辛甘草末
實栢子二器 實栢子
東菘花陽

炙二器 冬瓜十箇牛腎一部猪肉二脚眞油八升生薑一兩生葱四丹菓古六夕
鈴強精各三箇黑荏子末鈴強精二箇

猪肉醬方湯二器 猪肉二脚牛內心肉半部昆者吳四部胖六兩背骨二部
全鰾六箇海蔘二十箇鷄卵四十箇眞油二升實胡桃實

銀杏實栢子各一合通白菜四箇生葱二丹
胖肝煎油花二器 群領八部
肝三部菓

水芹六手胡椒末二兩藍水六合菓古二合
餅匙二器 眞末一斗牛內心肉四部猪肉一
末五升眞油一斗四升木末一升

四合實荏子末一升五合鹽三升
生鰾炒二器 生鰾四百箇菓豆菜眞油良醬各二
葱二丹生薑胡椒末各二

錢實栢子二合良醬一升
○三味紅白梅花強精二器

床花各六箇 節花紅桃三枝花各一
○三味紅白梅花強精二器

紅梅花白梅花
山果二器 山果
牛舌牛囊熟片二器 牛舌六十部
牛囊一百部

完子湯二器 牛內心肉半部昆者吳四部胖十兩腑化四分一全鰾四箇海蔘
十箇水芹十手生葱一丹
生雉炒二器 生雉六首鷄卵六箇眞油一合生
眞末六合胡椒末一兩 薑二錢胡椒末六錢良醬四合

海 生鰾花陽炙

二器 生鰾一百箇牛腎二部胖十兩昆者吳十部背骨四部猪肉一脚全鰾二十箇
海蔘六十箇菓末實栢子各一合眞油一斗鷄卵一貼吉更八斗生葱二十丹

菓古六合胡椒末四兩實荏
床花各六箇 節花紅桃三枝花各一
○四味

軟杏仁果二器 眞末六斗眞油
黃粟二器 黃粟二
千葉煎油花二

器千葉三十部真末六升真油一斗鷄卵三貼鹽二升 **搥鮫湯二器**搥鮫二十貼牛內心肉半部真油六合鷄卵菁根各二十箇水芹六

手菓古二合胡椒末一兩 **生蛤膾二器**生蛤一千箇 **絡蹄花陽炙二器**生絡蹄二十月乃牛腎二部全鮫十箇海蔘四十箇真油六升鷄卵六十箇吉

更六斗菓古實荏子末各一升胡椒末二兩實栢子二合生葱二升丹良醬二升 **海**

蔘煎二器海蔘六百箇牛內心肉半部真油六升真末鹽各二升生葱二升 **床**

花各六箇節花紅桃三枝花各一箇 **五味紅白細乾飯蔘花二器**紅細乾飯白細乾飯

蔘花各一千五百箇 **廣橘福橘平果二器**廣橘福橘各四百箇平果三百箇 **熟卵二**

器鷄卵四貼 **胖熟湯二器**胖領二部牛內心肉半部真末真油各六合鷄卵菁根

良醬四合 **軟猪蒸二器**軟猪兩口牛內心肉一部陳鷄二首鷄卵二十箇

封菜豆菜一斗生薑胡椒末各二兩生葱二升蒜十本實荏子末鹽水各六合 **生鮫膾二器**生鮫七百箇 **生雉煎**

油花二器生雉四十首菓末四升真油一升 **床花各六箇**節花紅桃三枝花

花四箇 **六味紅白細乾飯軟絲果二器**紅細乾飯白細乾飯軟絲果各七百箇 **實**

胡桃二器實胡桃二斗 **三色膾二器**千葉八部胖領四部豆太二十部 **苾制湯二器**

青瓜鷄卵各二十箇牛內心肉半部生雞陳鷄各二首秀魚一尾菓末 **紅蛤蒸二**

一升真油四合生薑二錢菓古實栢子各二合胡椒末四錢良醬六合 **生蛤煎油花二器**

器生紅蛤一百四十箇牛內心肉半部真油良醬各四合生薑一兩生葱一升胡椒末六錢實荏子末六分 **生蛤煎油花二器**

生蛤一千箇真末八升 **魚花陽炙二器**秀魚十尾菓末四升真油二升鷄卵四

真油一斗鷄卵八貼 **床花各六箇**節花紅桃三枝花各一箇 **七味紅白細乾飯**

良醬八合 **強精二器**紅細乾飯白細乾飯強精各一千五百箇 **實銀杏二器**實銀杏二斗 **生蟹煎二器**

生蟹四百箇真末六升真油八升牛內心肉四兩良醬一升 **猪胞湯二器**猪胎頭骨各二部

部鷄卵四貼生葱二升胡椒末二兩良醬一升 **魚饅頭二器**秀魚二十尾猪肉四

者異四部全鮫四箇海蔘十箇菓末鹽水各四合真油一升菓古實荏子一合 **秀魚蒸二**

子末各二合菁根鷄卵各二十箇水芹十手胡椒末一兩實栢子一合 **魚饅頭二器**秀魚二十

器秀魚三尾牛內心肉半部真末六合真油一升鷄卵三十箇胡椒末六錢實栢子一合良醬四合 **魚饅頭二器**尾猪肉四

脚菓末四升真油二升菓豆菜六斗木耳四兩胡椒末二升 **絡蹄煎油花二器**絡蹄煎油花二箇

兩實荏子末八合實栢子鹽各六合苦椒菓古各一升 **床花各六箇**節花紅桃三枝花各一

生絡蹄二十月乃真末八升 **大 中宮殿進御鹽水**各一器鹽水盤器並同外

真油一斗鷄卵六貼鹽二升 **大 中宮殿進御小膳**進儀正日 大 中宮殿進御小膳

進儀正日 大 中宮殿進御小膳

進儀正日 大 中宮殿進御小膳

進儀正日 大 中宮殿進御小膳

進儀正日 大 中宮殿進御小膳

大殿 中宮殿進御大膳 器數饌品盤器床花並同外

大殿 中宮殿進湯 各一器饌品盤器並同外

大殿 中宮殿進饅頭 各一器饌品盤器並同外

大殿 中宮殿進茶 各一器茶品盤器並同外

世子宮 世子嬪宮進別行果 每案各二十八器鑰器工曹 各色

粳甌餅二器 內 各色助岳團子雜果餅二器 內 藥飯二器

下方藥果二器 真末八斗真油清各三十二升砂 饅頭果二器 真末八

清各三斗一升砂糖二圓黃栗大棗各四 紅白細漢果二器 真末六斗真油

升胡椒末桂皮末各二兩實栢子二合 芝草油 三色梅花軟絲果二器 紅梅花軟絲果四百箇白梅

一升 帽冰絲果二器 紅笠帽白笠帽冰絲果各一百四十箇 五色鈴強精二

器 紅細乾飯白細乾飯鈴強精各四節黃細 紅白細乾飯強精二器 紅

乾飯白細乾飯強 精各一千二百箇 四色甘絲果二器 甘絲果十二篩白糖十二斤芝

精各一千二百箇 草油一升葛梅二升鬱金十兩 五色

茶食二器 栗末黑荏子末松花青太末棗末各一斗六升辛 軟杏仁果二

器 真末六斗真油 各色熟實果二器 大棗八升黃栗六升清一斗生薑十四

皮末各四兩 各色糖二器 大橋餅大砂糖各一百二十圓八寶糖蜜棗各十

實栢子八升 龍眼荔枝二器 龍眼荔枝 生梨紅柿

各十封乾葡萄酒玉糖人蔘糖推 生栗大棗二器 生栗六千箇大棗一

耳糖各六斤御菓子雪糖各四封 二器 生梨一百五十箇沉柿 文坦佛手二器 實栢子二器

石櫛二器 櫛子三百箇石 文坦佛手二器 文坦佛手 實栢子二器

實栢子 各色正果二器 蓮根山查各四升生薑十四斤吉更四十丹木瓜二十

瓜十片清 梨熟二器 生梨五十箇清四升生薑十 雜湯二器 牛內心肉

三斗四升 吳四部胖十兩頭骨二部全鯪六箇海蔘十箇真末棗末各六合真油一升秀魚一尾

生雞陳鷄各二首鷄卵菁根各二十箇水芹六手生葱十本胡椒末一兩實栢子一合

菓古石耳各八合長 各色截肉二器 洪魚沙魚白大口各二十尾黃大口十

烏賊魚黃脯各六貼江瑤珠十同提鯪一同海帶二十立 生鮮煎油花二器

乾大鯪六級片脯一貼四立乾雞二十首實栢子一升 全雉炙二器 生雞四十首真油四升胡椒末二兩實

油八升鷄卵三貼鹽一升 生雞四十首真油四升胡椒末二兩實

油八升鷄卵三貼鹽一升 生雞四十首真油四升胡椒末二兩實

油八升鷄卵三貼鹽一升 生雞四十首真油四升胡椒末二兩實

油八升鷄卵三貼鹽一升 生雞四十首真油四升胡椒末二兩實

醬各二升 麵二器 木麵四十沙里牛內心肉半部真油良醬

四箇 大水波蓮中水波蓮各二箇各色節花八箇

世子宮 世子嬪宮進味數 每味數各七器鑰器工曹磁器本院黑漆小圓盤戶曹

食果二器 眞末八斗眞油清各三斗二升砂 柑子二器 柑子一

油花二器 群領八部肝三部某末五升眞油一斗四升 悅口子湯二器

牛內心肉半部昆者異背骨各四部群十兩肝千葉各四兩猪肉三分一脚猪胎一部

生雉陳鷄各半首全饅四箇海蔘十四箇秀魚半尾鷄卵四十箇蟹卵二兩眞末六合

某末菓古實胡桃實銀杏各一合眞油二升菁根十箇水 三色膾二器 千葉八

芹八手生葱一丹胡椒末一兩實栢子六夕良醬四合 各色花陽炙二器 牛腎二部昆者異十部群十兩背骨四部全饅二十箇海

四兩實栢子末鹽各二升良醬四升 床花各六箇 節花紅桃三枝花各一

二味紅白細乾飯蓼花二器 紅細乾飯白細乾飯 黃栗二器 栗

四升 牛舌牛囊熟片二器 牛舌六十部 完子湯二器 牛內心肉

異四部群十兩腑化四分一全饅四箇海蔘十箇眞末六合眞油良醬各一升菁

根二十箇水芹十手生葱一丹鷄卵四十箇菓古實栢子各一合胡椒末一兩

葉煎油花二器 千葉三十部眞末六升眞 生饅膾二器 實栢子一合

海蔘蒸二器 海蔘一百四十箇牛內心肉半部眞油六合生薑 床花各六

箇 節花紅桃三枝花各一 三味紅白細乾飯軟絲果二器 飯紅細乾

乾飯軟絲果 廣橋福橋平果二器 廣橋福橋各四百 魚饅頭二器

各七百箇 秀魚二十尾猪肉四脚眞油二升菓末四升菓豆菜六斗菓古苦椒 猪胞湯二

各一升木耳四兩胡椒末二兩實栢子末八合實栢子鹽各六合 海蔘煎二

器 猪胎頭骨各二部牛內心肉半部昆者異四部全饅四箇海蔘十箇菓末鹽水各

四合眞油一升鷄卵菁根各二十箇水芹十手菓古實栢子末各二合胡椒末一

兩實栢子一合全饅炒二器 全饅二百箇牛內心肉一部清一升胡椒 海蔘蒸二

子一合 海蔘六百箇業脂潤四部眞末鹽各二升眞油六升太泡二十箇 秀魚蒸二

器 胡椒末四兩實栢子二合生葱二升牛內心肉半部鷄卵二貼 床花各六箇 節花紅桃

器 秀魚三尾牛內心肉半部眞末六合眞油一升鷄 床花各六箇 三枝花各

一箇紅桃別 建花四箇 世子宮 世子嬪宮進鹽水 各一器鹽水盪器並同 中宮殿進鹽水

世子宮 世子嬪宮進小膳 各二器甲燔磁器本 牛肉熟片二

器 陽支頭 十部 猪肉熟片二器 猪口 ○床花各二箇 月桂花 二箇

世子宮 世子嬪宮進大膳 各二器盤 器同小膳 羊肉熟片二器 羊六

雞肉熟片二器 陳鷄六 十首 ○床花各二箇 月桂花 二箇

世子宮 世子嬪宮進湯 各一器饌品盤器並同 大殿 中宮殿進湯

世子宮 世子嬪宮進饅頭 各一器饌品盤器並同 大殿 中宮殿進饅頭

世子宮 世子嬪宮進茶 各一器茶品盤器並同 大殿 中宮殿進茶

康寧殿夜進饌

大殿 中宮殿進湯 各一器饌品盤器並同 內進饌正日進湯

大殿 中宮殿進茶 各一器茶品盤器並同 內進饌正日進茶

世子宮進湯 一器饌品盤器並同 大殿 中宮殿進湯

世子宮進茶 一器茶品盤器並同 大殿 中宮殿進茶

康寧殿翌日會酌

世子宮進味數 七器鑰器工曹磁器本 院黑漆小圓盤戶曹 饅頭果一器 真末四斗真油清 各一斗六升黃栗

大棗各二升砂糖一圓實栢子 二合胡椒末桂皮末各一兩 五色茶食一器 栗末黑荏子末青太末松花茶 末各八升辛甘草末五味子各

一升膳脂一鍾 生梨红柿柚子柑子生栗一器 生梨三十箇红柿五十 子清一十二升

百箇生 悅口子湯一器 牛內心肉半部昆者與二部胖五兩肝千葉各二兩 栗三升

全鯁二箇海蔘七箇秀魚半尾雞卵二十箇菓古實銀杏實胡桃棗末各五夕蟹卵 一兩菁根五箇水芹四手生葱半丹實栢子三夕真末三合真油一升良醬二合胡椒 末五

錢 生鰓膾一器 大生鰓五百箇 實栢子五夕 鮒魚蒸一器 大鮒魚五尾牛內心肉 半部雞卵五十箇真末

真油各一升良醬二夕生葱半 丹實栢子五夕胡椒末五錢 牛肉熟片生煎油花一器 陽支頭一 尾雞卵八十箇真末一升

五合真油三升鹽五合 ○床花六箇 節花二箇紅桃三枝花 一箇紅桃別建花三箇

世子宮進湯 一器饌品盤器並同 夜進饌進湯

世子宮進茶 一器茶品盤器並同 夜進饌進茶

康寧殿翌日夜燕

進食儀制 壬辰卷二 饌品綵花 九十

世子宮進湯 一器饌品盤器並同翌日會酌進湯

世子宮進茶 一器茶品盤器並同翌日會酌進茶

綵花 絲圈花六本長一尺二寸以銀為跗各色絨絲造花葉銀銅絲為匡進

兵丁以下首拱花用紅桃二枝花呈才女伶首拱花用水波蓮添入唐假花二枝樽花長九尺五寸分緋紅碧桃花插於二樽床花大水波蓮用蠟為蓮花葉間以月桂紅碧桃及內下唐假花之屬仙童十人捧金銀杯上有南極老人懸康衢烟月壽富多男八金字插之饌案居中又以中小水波蓮插之左右以紅桃花節花別建花間花牡丹花分插大小饌器及外宣床以下賜饌末以下花葉稍疎者謂間花稍繁者謂建花

外進饌時所用

絲圈花二本樽花一雙首拱二枝唐假花 以上內下 首拱紅桃

二枝花五千七百箇大水波蓮四箇中水波蓮十箇各色

節花三十六箇牡丹花八百十二箇月桂花八箇紅桃三

枝花二千一百五十八箇紅桃別建花九十一箇紅桃建

花三千三百二十五箇紅桃間花一千一百二十五箇以

上花子一萬三千二百六十九箇 價錢自戶曹上下

內進饌時所用

絲圈花四本 內下 樽花一雙 價錢一千兩 首拱二枝唐假花 內下 首拱

紅桃二枝花五千八百三十五箇 每箇價一兩合錢五 大水波

蓮十七箇 每箇價八兩合錢一千三百六十兩 中水波蓮三十五箇 每箇價六十兩

兩小水波蓮四十三箇 每箇價四兩合錢一千七百二十兩 月桂花七十九箇

每箇價五兩合錢三百九十五兩 菊花柚子花柿子花茄子花福盆子花葡萄

花瓜子花各一百七十箇合一千一百九十箇 每箇價五兩合錢五千九百五

十兩紅桃三枝花二千六百十五箇 每箇價一兩五錢合錢三千九百二十二兩五錢 紅桃

別間花七十五箇 每箇價七錢合錢五十二兩五錢 紅桃二枝花五百箇 每箇價一兩合

錢五 紅桃別建花八十箇 每箇價一兩二錢合錢九十六兩 紅桃建花三千九

百三十箇 每箇價一兩合錢三千九百三十兩 紅桃間花二千三百十箇 每箇價七錢合錢一

千六百散花紅桃三枝花五百五十箇每箇價一兩五錢合錢八百二十五兩 呈才

女伶首拱水波蓮內下唐假花二枝添入五百箇每箇價十兩合錢五百

千以上花子一萬七千七百六十一箇價錢三萬三千八百三兩

器用

本所新備 造成各種所入物力或自本所買用或捧甘取用並計實入數及匠料依戶曹準折價黃蜜卜定取用

畫龍燭一雙修補起畫都給錢一百七十七兩九錢 心紅燭二十柄斤所入黃蜜二十五斤所入朱紅六兩金

兩燭六百雙八兩燭一千六百二十雙合所入黃蜜一千一百六十斤所入朱紅三斤十三兩

唐銅碌三斤金箔二十六束以上折錢及雜物匠料並錢五千三百二十二兩

朱漆雕刻十二隅高足別大圓盤五坐新造所入物力及匠料都給錢三千三百兩 朱漆雕刻十二隅高足大圓盤十

一坐朱漆高足大圓盤二坐修補所入物力及匠料都給錢一百九十五兩 倭盤三百立

新備價錢一 千二百兩 四層倭饌盒四坐新備價錢二百兩 大隅板一百五十坐

中隅板一百坐小隅板二百坐新造所入物力及匠料都給錢八千四百兩 鍮大大盒

中大盒各五十坐鍮大盒三十坐鍮大中盒四十坐鍮中

盒小中盒各五百坐鍮小盒六百坐鍮口子器一百坐以上新造價錢五萬七千六百八十兩

○以上盤器用後逢授內別庫隅板鍮器移送明禮宮

尚方措備所入物力及匠料自戶曹上下

銀鍍金日月瓶二坐修補每坐所入天銀二兩蓋及絲瑟次天銀七錢鍍黃金二錢汗音黃銀三錢 銀禿瓶四

坐修補每坐所入天銀二兩蓋及絲瑟次天銀七錢汗音黃銀三錢 銀鍍金卵盃臺具一坐改鍍所入鍍黃金一錢五

銀五呈盃二十坐改造每坐所入天銀一錢汗音黃銀五分 銀長臺四坐改造每坐所入

天銀七錢 朱漆饌案三十坐黑漆饌案十九坐新造每坐所入檜板二立楸條里木四箇魚膠

三兩一錢五分釘十五箇裏布十尺全漆一升每漆五合常綿子 朱漆饌案

一兩膠末一合條所一良衣炭一斗楮注紙半張倭朱紅三兩 朱漆挾

六坐黑漆饌案八坐修補每坐所入全漆九合五夕每漆六夕楮注紙半張膠末一合倭朱紅九錢 朱漆挾

案十一坐新造每坐所入椴板一立半楸條里木三箇魚膠三兩一錢五分釘十紙半半張膠末一合一坐修補所入全漆三合五夕每漆七夕倭朱朱漆進

爵案三坐黑漆進爵案三坐新造每坐所入椴板二立楸條里木三箇漆五合倭朱紅二兩常綿子五錢裏苧布五尺朱漆壽酒亭茶亭樽花阿

架床各二坐黑漆酒亭阿架床一坐新造每坐所入椴板二立半楸條里木四箇魚膠五兩椴條里

亭茶亭樽花阿架床各一坐黑漆酒亭茶亭阿架床各二

坐修補每坐所入全漆三合五夕每漆七夕倭朱紅六錢朱漆樽臺三坐黑漆樽臺一坐新造

臺四坐修補每坐所入全漆一合朱漆燭臺附二坐新造每坐所入椴板二立楸條里木

臺附二坐新造每坐所入椴板二立楸條里木六箇全漆朱漆致詞卓一

坐進花兼揮巾卓各二坐新造每坐所入椴板一立半楸條里木三箇魚膠五兩二寸釘二十箇黃州朱土四合明油二

卓各二坐修補每坐所入全漆一升每漆五合常朱漆高足床七十七

揮巾函簪花函饌品單子函合十八部新造每部所入薄椴板一立半魚膠一兩全漆四合

紅雲紋緞六幅床巾十八件新造每部所入桃紅雲紋緞六幅各長兩尺道里

幅甲揮巾四件新造每件所入桃紅雲紋緞三幅甲各長兩尺耳多大草綠雲紋緞方五寸二片纓子紫的雲紋緞三骨長三尺二片並內下

八幅床巾六件新造每件所入桃紅雲紋緞廣四寸九分長十一尺六寸並內下

合唐朱紅一兩五錢膠末一合阿膠二兩白休

紙三兩炭一斗條所二良衣楮注紙半張

漆四合五夕每漆二合二夕倭朱紅六錢魚膠一兩

內塗藍禾紬五尺二寸楮注紙一張半膠末二合

每漆二合倭朱紅五錢內塗藍禾

紬四尺楮注紙一張半膠末一合

合每漆三合內塗藍禾紬五尺

二寸楮注紙一張半膠末一合

新造每部所入薄椴板一立半魚膠一兩全漆五合每漆

尺道里草綠雲紋緞廣四寸九分長八尺

桃

九十三

進異義九 壬辰卷二 器用

紅禾花紬十六幅床巾六件

新造每件所入紅禾花紬十六幅各長兩尺同道里草綠禾花紬半骨長十一尺二寸

十二幅床巾十二件

新造每件所入紅禾花紬十二幅各長兩尺同道里草綠禾花紬半骨長八尺四寸

紅水

紬十一幅床巾三十七件

新造每件所入紅水紬十一幅各長兩尺同道里草綠水紬半骨長七尺七寸

四幅

袱四十二件

新造每件所入紅水紬十一尺二寸 三幅袱二十二件 新造每件所入紅水紬六尺三寸

藍水紬四幅袱二件

新造每件所入藍水紬十一尺二寸 紅鼎紬十一幅床巾五

十七件

新造每件所入紅鼎紬十一幅各長兩尺同道里草綠鼎紬半骨長七尺七寸 十幅床巾九件

新造每件所入紅草綠鼎紬半骨長七尺

五幅袱五件

新造每件所入紅鼎紬十七尺五寸 四幅袱十四

件

新造每件所入紅鼎紬十一尺二寸 二幅袱十件

新造每件所入紅鼎紬六尺三寸 紅十二升苧布

三幅袱四件

新造每件所入紅苧布六尺三寸 曲水各張座面紙四十九件

新造每件所入各張一張唐朱紅五錢

厚油紙座面紙九十六件

新造每件所入厚油紙一張唐朱紅五錢

○以上各種用後逢授該院

光四門內內熟設所所用朱漆高足雕刻十二隅大圓盤

五坐

備措 朱漆高足雕刻十二隅大盤十一坐朱漆高足大

圓盤二坐

以上內下 四層倭饌盒四坐倭盤三百立

以上措備 鍮大

錚盤三十坐

十坐內下二十坐明禮宮用後還下

鍮大大盒中大盒各五十坐鍮

大盒三十坐鍮大中盒四十坐鍮中盒小中盒各五百坐

鍮小盒六百坐鍮口子器一百坐

以上措備 銅爐口五十坐

砂大碗大鐘子各二十竹砂中碗湯器各五十竹砂

小碗大甫兒小甫兒三寸五分別中樸匙各三十竹砂五

寸別大樸匙九竹砂四寸五分別大樸匙十五竹砂四寸

別大樸匙六十竹砂三寸五分中樸匙二百竹

砂小碗一百竹砂湯器一百五十竹砂鍾子三百竹

砂匙十竹砂六寸別大樸匙五十竹砂三寸中樸匙八百

竹砂二寸五分小樸匙二百竹

以上措備倭畫磁器○見樣並針尺

砂鉢四十竹

砂大樑匙湯器甫兒各五竹砂中樑匙二十二竹砂鐘子
 二竹以上措備大隅板一百五十立中隅板大斗隅板茶板
 各一百立小隅板二百立中斗隅板座板木鼎蓋各五十
 立小斗隅板十立四層卓子八十坐冰櫃五十坐架子一
 百坐大櫃三十一坐中櫃二十坐小座板六十立橫搗介
 五箇水桶四十坐以上別工作用三色扇子紙二十卷壯紙二
 百四十九卷白紙一千五百卷壯油紙三百二十七卷十
 三張白油紙二百卷內下三色壯紙三十卷三色冷金箋
 紙五十卷搗鍊紙四十卷白紙七百卷二貼紙四百卷壯
 油紙一百六十卷白油紙二百卷箭竹一百六十浮炭四
 百八石長斫二百四十馱茶食果板七箇茶食板二十四
 箇柳古里八十箇齒瓢子七箇木瓢子一百二十三箇箕

十箇助里一百五箇周唇八箇草省三十箇杻盤五百七
 十三立臼子四坐臼杵十三箇鑰湯煮七十箇葉匙七十
 丹砧石三坐砧杵六十箇木燈二百箇頂石四十箇杻籠
 二百三十六箇空石一千六百立中鎖鑰開金具九十部
 鏗金脚金各五箇大炙釧錫子各十箇鐵杵腰句金各二
 箇大食刀一百三十柄小刀一百五柄闌干刀三柄銀項
 刀剪刀各一百柄以上措備黑漆大圓盤九十九竹六立四十竹
 十九竹六立明禮宮用後還下細馬尾篩五部馬尾篩二十三部竹篩十五部
 以上馬尾篩契三甲所一百七十良衣紅條所五百六十良衣以上
 油氈五十浮揮帳三十浮炭三千石燒木三萬箇以上摠大
 釜中食鼎各十坐中釜大食鼎燔鐵各二十坐大銅罐子
 二坐水甕五十坐中斗里所湯伊各二十坐大者朴只中

者朴只大所羅中所羅東海方古里各五十箇甕朴只一百箇中甕五坐以上工曹用後還下

廚院內外熟設所所用紅漆大圓盤七立之次大圓盤三

立中圓盤二竹三立小圓盤一竹五立黑漆大圓盤二十

竹六立之次大圓盤五十二竹二立中圓盤三十一竹五

立小圓盤一竹五立中盤二竹以上戶曹用後還下大圓盤六十竹禮明

宮用後還下 鍮錚盤蓋也煮各二竹鍮東海九坐鍮升二箇大食

鼎三坐中食鼎二坐燔鐵五坐陶甕四十三坐陶所羅四

十五坐陶東海二十六坐陶方古里三十二坐紫硯三十

面以上工曹用後還下 大釜五坐大殿水刺間二坐毓祥宮一坐內需司一坐龍洞宮並用後還下 大食鼎八

坐東闕演慶堂用後還下 燔鐵九坐三坐奉常寺一坐毓祥宮一坐景祐宮一坐內需司一坐龍洞宮二坐壽進宮並用後還下 木

斗一箇壽進宮用後還下 大隅板八十九立四立毓祥宮十立景祐宮五立內需司十立明禮宮並用後還下六

十立 中隅板二十一立六立毓祥宮十五立明禮宮並用後還下 茶板五十五坐二坐

毓祥宮一坐龍洞宮二坐壽進宮並用後還下五十坐措備 冰積八坐二坐大殿燒廚房一坐毓祥宮一坐龍洞宮一坐壽進宮三坐景祐宮並用後還

後還 大桌子二十三坐一坐毓祥宮十七坐春坊五坐日記廳並用後還下 架子泔具三十

二部五部毓祥宮四部內需司八部龍洞宮五部壽進宮並用後還下十部措備 果積一百四十坐二坐毓祥宮三坐內需司三坐龍洞宮並用後還下十二坐措備

下 大茶食果板四箇一箇壽進宮用後還下三箇措備 茶食板二十五箇十六箇物房二箇世子宮生物房二箇毓祥宮四箇景祐宮一箇內需司並用後還下

橫搗介三箇二箇內需司一箇龍洞宮並用後還下 座板七十五立十五立排設房十立後苑五立立戶曹並用後還下 軍幕座板八十立二十立壯衛營

六十立摠禦營 白木揮帳三十七件五件壯衛營二十二件摠禦營十件典設司並用後還下 油苞

三十五件五件壯衛營二十件摠禦營十件典設司並用後還下 鋤煮五箇一箇奉常寺一箇毓祥宮一箇景祐宮一箇龍洞宮一箇壽進

宮並用後還下 十箇大鋤金三箇大炙金五箇撩鈎金二箇大

食刀三十五柄小刀子三十柄剪刀五十柄闌干刀五柄

洞宮一箇壽進宮並用後還下

十件典設司並用後還下

五件壯衛營二十件摠禦營

一箇奉常寺一箇毓祥宮一箇景祐宮一箇龍洞宮一箇壽進宮

一箇內需司一箇龍洞宮並用後還下

二箇內需司一箇龍洞宮並用後還下

一箇景祐宮一箇龍洞宮一箇壽進宮

斧子三柄光耳二柄中鎖鑰開金具四十箇以上匠人鐵契銅爐口

阿耳金具五十坐總禦營用三十斤稱子二部鑰葉匙六丹

以上平市署用後還下紅衣紅巾各二百件紅木四幅袱三十件以上濟用監用

後還下常砂鉢大樸湯器甫兒各十竹中樸匙小樸匙鍾子

各五竹溺缸四箇以上砂器塵杻盤一百立木鼎蓋三十箇助里

二十五箇周巨八箇草省六箇以上平市署齒瓢子草省各三箇

木瓢子二十五箇花樽所盛白米一石以上司院馬尾篩細馬

尾篩各八部綃篩竹篩各五部蘆簞五十立青大竹二十

八箇海長竹七千一百箇紅大索一千九百四十把以上繕工監

杻籠五十部營織礪石十五塊機器局紅細苧布五幅甲袱八

件三幅袱二十三件青細苧布五幅甲袱六件三幅袱十

五件夫都只次白苧布三十六尺裹次白苧布八十尺袱

次白苧布四十五尺惣介次白正布常正布各一百二十

七尺白木十七疋常布二十五疋青木三幅袱一千八百

件諸臣床饌餘裏次紅白麻絲各五十三斤朱土三塊以上濟用監網罟空

石一百七十五立草菴一百五十立以上軍資監廣興倉空石一百二

十五立南門米塵平頂巾七件工曹甲燔五寸五分大樸匙十

八竹五寸別大樸匙四竹四寸五分別大樸匙十七竹青

彩畫大砂鉢七竹大大樸六竹別白大湯器二竹五箇鍾

子二竹例燔三寸五分樸匙三百二十竹三寸樸匙六百

竹二寸五分樸匙青彩小大樸各二百四十竹砂鉢一百

六十竹湯器七百二十竹甫兒三百十竹白鍾子三百七

十竹以上本院木臼二坐木杵四箇砧椎六箇柳箕五部擔桶

木舉滄具三坐木燈五十箇木燭臺一百五十箇草席八

立茵席六立書板三立剪板二件漆竹箸一千七百雙兩
 頭串四十二丹大針一封肉燭一萬一百五十柄草注紙
 三十卷十二張壯紙二十六卷三貼紙五十卷白紙一千
 四百六十卷壯油紙一百二十卷厚油紙九十一卷十張
 白油紙二百卷三色扇子紙三卷三色壯紙十五卷別紅
 扇子紙二卷十五張公事下紙一百十卷大筆真墨各二
 同草筆八同長斫九十二馱炭六十馱一隻以上私買壯油紙
 一百卷諸臣床饌餘稟次進饌所黃燭四十五雙籠脂四十柄以上戶曹炭一
 千八百五十四石燒木三千二百四十三箇以上總禦營

進饌儀軌卷之二

