普茶料理抄 附阜字通考 上

ヲ 8
1820
1

1820
1-2



普茶料理指南序

古(ニ)擯(ス)易牙(ト)之味蓋(ツ)失(ハ)之(ル)口
之(ノ)不(レ)(ル)可(ニ)也(ス)而(シ)(ル)古(ニ)於(テ)梅
和(ニ)漢(ニ)兼(ネ)(テ)和(ニ)之(ノ)要(ヲ)和(ニ)之(ノ)妙(ヲ)
深(ク)味(ヒ)閩(ニ)高(ク)旦(ツ)宗(ニ)之(ノ)禅(ヲ)之(ノ)各(ニ)

平生ノ言ヤ行ヲ心ニ修メ身ニ慎ミ和
シテ味ヒ考ス矣可ニ以養フ生ノ根ヲ二ノ
歟ニ言ヲ二ノ保ニ性命ヲヤ矣レ大
義ヲ不レ係ラ瑣細ノ事ヲ」不レ論ス事ノ
此再ニ三ヲ述ル矣ハ今ノ日ノ事ヲ也ソ

平レ得ニメ而考ニセルヤ矣ヲ
高ニ口ニ已ヲ不レ二ニ実ヲ式ヲ
而多ク採ニメ而掛ニケ壁ニ矣ヲ
ヤ不レ知レ夫レノ猿ノ飯ヲ食ヒ坐ノ礙
ヲ跏仙ノ之ノ経ヲ誦ニシ而ハ

凡例

卓子ハ中華ヲ食膳我朝長崎ノ其風ヲ
推ン乃教ひとするも久シ仍流ル俗ノ味ヲ
あらハ朋友心ヲ知ルニ
是ヲ示ス和訳ノ俎ヲ
ヲ用ひ易キハ之ヲ用ひかたきハ捨ルハ
我ヲ專ラ卓子ハ酒肉
ニ
善茶料理ハ貴賓ヲ
ナラン

・客席ニ用ユル主人もてなす人の

凡例

一茶のとく切りは数寄屋にて順ぐりを専ら
一風炉ことに炭手前ふつう小卓子(ちゃうしょく)普茶のとうもあり
一これをこゝにのべ人各卓子の時は普茶の意二の
一深更そのうへ卓子をのべ乃ごとき口なの風俗を用ゆも
一時ふつうの頭数あつまり給仕人ゆき人各々先(まえ)茶せば
半ばくも卓(たく)をとりかたづけまうけせよ休息をまつ
一人詩哥俳諧をあむ面々その外楽器そ
一具をへて休息おいてまた卓うち着

煎茶の仕やう

一 煎茶風呂の火加減よろしく湧上りたる
水を汲風呂ふうけ至湯うくたぎりわたるを一雑ふ
湯と入内を一ぱんうつし煎茶売入ふくみの湯とも
右の茶へ煎茶を入たぎりたる湯をうつし至ちど
わりて茶ろんえ出し一杯ぐ〻急に一の色濃かく小
ちてあとへ一ぱい茶風味うすくその茶を煎ま
ちもつてあをへし一ぱい元ませそそぐやうふ
ひやくして食後または客へ一



煎茶の図

蘭茶之仕様

蘭のむをそう湯をよくわかせ其中へ入てさましあげ
又蜜の中へ入て置茶を出す時ちやくれの中へ花を入
入てあつ〳〵その上へ茶をふりかけ蜜よりもこてにぎみ
たる花たちまち小菓子をあつるも奇ちや〳〵きなり

薄茶ハ先菓子と小菜とをもつ〳〵へちやくと出すをそ
おもに一次小茶をふりかけてのむ
菓子小茶を給てのちくとのむもつ茶ハ仕舞
煮ざ茶を二ことをおしまいその次よふ食の饅頭ら茶包うを

二ことそのちやくれ多おかふりて初をもつ乳茶ト云六
後あ〳〵八九後わど出
茶を一むく〳〵おをへし
四人ゟ人乃至十人よかきも
その時の飯をよりでてそきく〳〵すれ煮茶十後あ〳〵ハ
小茶もきく〳〵十後もつ
茶ハ大井小釘なり人数多き時ハ鉢ふも釘なり

普茶規矩則動容喫茶喫飯者各別也生茶煮
茶者混一器食其與親疎之意乎以此亦人曰
阜子風流之雅交難伸毫端依而茶器菜之等
之品々別之以国字表圖并秘傳
普茶阜子至少者四碗六碗生菜四碗煮菜四碗
六碗已是至少者八碗十二碗生菜煮菜同前

普茶八撓圖

小菜左右　已　四撓ものや

六撓ものや

八撓ものや

已　十撓十二撓もこの通スベシ





普茶之式

小茶六椀
菓子右二盛
もそそへんと
おもふ時八九人
分

仕茶に椀六椀八椀と
うるべし

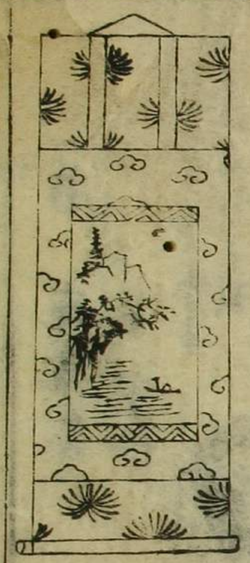
寛文五挨

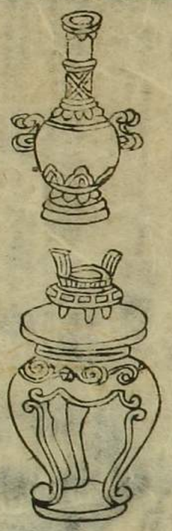
湯煮　箸　箸　湯煮　酒具

猪口　酢　箸立　猪　著

茶焼　菓　茶　井







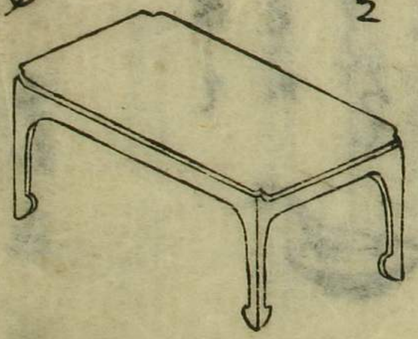
壱番　床

掛もの
花いけ
すうく
香ノ

二番　卓子

卓ノ
すうと
動

卓ノ気の吋合ハ
中ノ大師ノ





別腊の茶

三番　座蒲氽
　　毛せん



あまの月申よ安
花も毛せんそ法くみ
おちらめんのかたそ結よ
三井のこころもち服よ
紅白のちらめんをそのまゝ
ふろしきもの
くるみをむすび
さけろ爭ふて、
卓子よ法ろく
膳を掛ろよ
伏あり

四番　卓付
　　陽光小皿



四おれ伏法うて
菜箸を用ひ附
このたんすこをかりて
皿の品の法ろ
ふろしき含ろ
すきや小皿分ろ　ふろしき伏ふてかりろ
菜菜のけすくひ
たんすこ付ろ

五番　卓付
　　盛菓子盒

菓子先敷きまくる
もち酒のさゝめよめを
下ゞのれ
菓子成
もろん





足ハ雅和ゝ用ゐ
南京四ろろふ
小さんよりも

六番　卓付
　　菜箸　箸立
　　にぢ

菓箸のすハ事ふろふろ
ろんゝ菓の風伏也ふれを
用ひて用ひ菓ふゝの
ふて
事のをろふ
すれハ菓箸
なり



菓ほゝハ銀
ふゝ事ふゝ入
大ひゝまむ

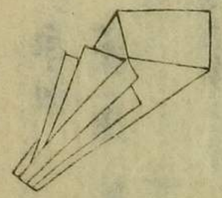
七番　皁付　小茶の懐石

四椀　六椀　八椀の
小茶子の内と
一ツハ菓子盛ます

これハ汁なき筈肴ある
あもあるやうなもの
こゝろへて分るもの

八番　皁付　茶茶の汁ぜん　ふちどり無地

ちろゝハ
打こぶの
あれも松ふ
ぜんちあ
ります

茶碗の時ハ
ちろゝなし



九番　給仕具　酒次

給仕の人招あて皁あれ机の中まて
出る仕様ハ次の時御覧ぜよ

唐あてハ皁あれより受ける時ハ
懐紙を上面と整香
于とる方へ又面を盛
酒ハ給後皁を
とりみてちろ
まゝ十二椀ろれハ
六椀まてハ面をまゝ
ト云ハ初ろ後をのそむ
・茶茶の時ハ此形る茶ぜんをもん



十番　給仕具　丼洋

小茶子四椀　六椀　八椀の数を
そろへ一茶ろそろを

茶碗ろろ時ハ
丼をあらの
皁ろの上ろ
和の一ろを八

十一番　給仕具　給仕盆

ぐんばうなどハもつて
まゐおろす

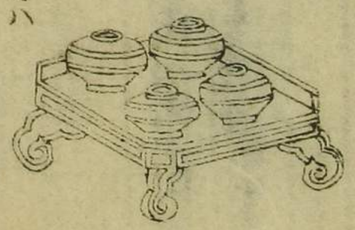


高野豆ふき卓子
の机同断にて
其外そのまゝ

十二番　給仕具　仮椀

四人前の仮椀
あとより

四椀の時ハ二つ月
六椀の時ハ三つ月
蓮葉の敷もの
中へとりて仮を
あとより



奥物卓子の時ハ
仮椀ともに
あとより

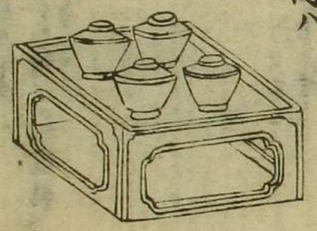
十三番　給仕具　吸物椀

四人前の汁吸もの椀よりとり
あとより

紅の傍きよりて

奥物卓子の時ハ
卓子共
あとより

普茶の時ハ
そのまゝ
引下ル



十四番　給仕具　仮つぎ
皆共

汁の
ほどきみあと

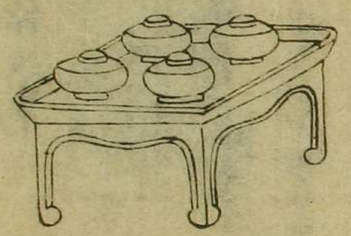


十五番　給仕奥　汁次　又会丸



十六番　給仕奥　酒次

十七番　給仕奥



十八番　給仕奥



十九番　給仕事

二十番　給仕奉　肴掃

二十一番　猪鹿焼



二十二番　別道具



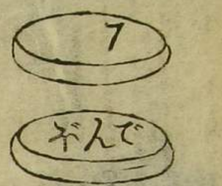
普茶料理仕様目録

巻湯
山薬巻
酪菜
削牛房
苔麩菜
合菜
豆腐乳
青苔

麺筋包
豆腐巻
八寶菜
麻豆腐
子菜
葛粉巻
紫菜
豆腐干

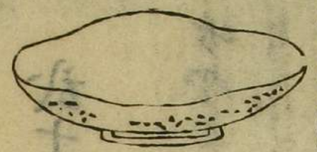
糞豆腐
拌豆腐
揚蕪頭
干筆
山薬菜
羅漢菜
西瓜醤
黄麺

弐十三番 引通具





南京鉢



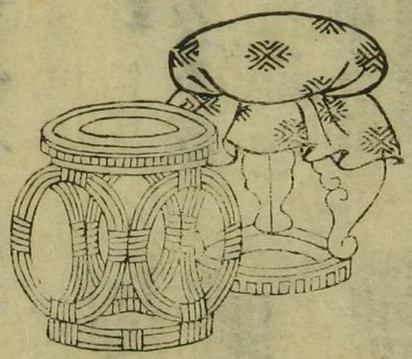
菓子盆



深皿鉢



弐拾四番



揚こてうけ

巻蕨　酢
梅耳
香蒜
豆芳菜
菜包
麻絳
水仙之社梅
浸糖
綿麩

梨耳　菜尾　豆腐糟
衰老　湖明包
梅酒　柚耳
干食　芡蘿蔔菜
藕粉　池絳
羊巻　麺
糖羊　胡麻豆腐
南京麩　蘭苑
　萌し　唐揚

普茶料理抄巻上　洛下隠士未達著

○巻蕨　大根　半房　栗子　椎茸
麺筋　青菜　豆腐

大ぶんごぼう栗子をけりふ切にかつをの
ま菜ハみちんぎりにし豆腐ハ一丁を十二ふ切て油
の中へ一ト切を二枚よ重ざ又ハをくうりてかの七枚を
合て一本ずゝとふはと油七八分ほどうりよくあつせまの
大ぶんおぼうを菜を入てよくいりて後ふたをあけ
麺筋を豆腐栗子をかつをの出汁にて根迄くて根菜ともに
いけようくらいにたきつめおしきり至て豆腐の汁を

・あぶらあげをこまかくきざみ
右のこんにゃくを四分ほどに
こめ口ふかめにて筍形を
おとすもうふ切牛蒡乃中ニ
れろーて入すのこ ふさーて
うでこうりやう
乃中一ぱいありてもよし

○麺筋包　大根　椎茸　牛蒡　蒟蒻　豆腐

○おの入種を全世薬乃子のごくあらて
さまーに至さて麺筋をよくのそーて右のお汁色

ゆんでうきりこ麩
醤油あぢをつけて味つけさて
仕あげそのまゝ
やうなり

○蕨豆腐　豆腐

なま麩を方 すニ三分わつさ四五分ふこうりて油
をそそこ鍋に並べたくせをそぐの庄ふりて
まるーなりやうにして右の豆腐を並て
いりかあけ醤油ふく味つけ生薬乃中の
まめ色

・かさまたはまこ等共ふく味ほくさうを付て喰ふ
仕しめるとき炭火おこしの弱かるとき

○山薬巻　山薬　葛粉

やまのいもを芋れろしおろしてお後しくを粉かし入て
雷盆ふてとり節ふて固子のおとくに切油ふあけて
まきゆかて煮たりひ出くしてあげ後ふ切て
もりよし

○豆腐巻　牛房　木耳　豆腐　麻実

だがう木耳をけりふ切油ふていり豆腐ふ葛粉
をこうまぜて雷盆ふてすり麻実を入ようふきう
ほぐ卵のとくにまぜあけあつめて油ふあけあつめをよく
多ぜ中へいまをこうして黄たり

○薬菜　青菜

青菜を一寸四ふ切ふきう凡そ菜一斗ふ水油
二合あまりよくたぜ右の菜をいり付置油
ふて味付なり

○梓豆腐　豆腐　青菜

たう腐をよく梓きまぜふは油二合ようくたぜ
ふさまたうく熟せば次ふ菜をみぢんふ切凡豆腐十挺
度もふさまたうく熟せば油ふて味付たり但し菜と

・豆腐之外ふそ一

○酢菜　牛房　野蜀葵　胡蘿蔔　麩　節
ごぼう　叉ハ蜀葵ふんどん等をはうふ切ぬを細くきり
右四種をあつ煮ふーてさて酢と醬油と合和ふ
入てよくたくも右の牛房等をいまてお一煮や

○八寶菜　大根　牛房　ふんもん　蓮根
　　越瓜　麩　節
右の大こんごぼう等をいつまもたん書くふ切あはせた
ものをけ醬油ふてあちはたりもられおくきをい
ようとるなり

○椒韮頭　蒟蒻　蒟玉
こんふやく玉乃はをきり竿れるーふておろー番盒て
もりほくふて圖ふーさて湯をたくせるうこれをきりて
玉こ汁ふまて煮立ハかくくるをりこれをきりて
醬油ふて煮なり成ハ味噌ふーてもよー

○削牛房　牛蒡
ごぼうれはをさり一寸六七分にきりかんをふてれ汁
汁時もうふしたけ四五もんもあを入椒れ煮に
ようく煮て醬油と酒ふーとて煮なり作ー葛
粉をそーてとろー入てよー

○麻腐　葛粉　胡麻

凡葛粉一斗程ならば二升ほど入胡麻二合程よく
ほり右の葛粉水にてよくとき入てこくしるの色を
ほりいくつ一四方なれ鉢に麻豆腐といふさて油を
をほりてのち次に右の麻豆腐を方々分け小切
油にあげて置油よくきれて味ひよくなり
いもいたけきなり　干筍

○干筍

ほしたけのこを二三日あらひをけさてやわらかに
煮てこりこりとしたる又あらひ
なんきんもかへ
○清瓜菜　苦瓜

苦瓜をあらひてうすく中わり
をこり油にいりて置油にて味ひをよくなり或ハ味噌ふ
あてもよし

○子薬　布瓜

ふとりまの実中に食くて苦瓜菜よりは
○山薬紀　山薬　昔菜　或ハ菠薐菜又ハ白苣

山のいもをうすく小口切にして油にて

よくたゝせ一なきそれを油にて味ひけを菜にても
白菅にてもうへ盛よろしかるべし

○合菜　麺筋　椎茸　千瓢
麺を油にあげこれもうへかに切むしひかんぴやう〳〵ともに
たけとを入てねる油にて菜をよく〳〵

○葛粉巻　牛房　かんぴん　きくらげ
椎茸　葛粉
ごぼう〳〵をよくこまかに切葛粉にて衣をこしらへ
○羅漢菜　栗子　烏芋　かんぴん
牛房　葛粉　砂糖

栗子烏芋をこぐちぎりにしてよく煮葛粉をまぶしてよく揚て砂糖を多くふりかけてもよし
似ーねにても味ハよけれどもうへ盛よろしかるべし

羔羊　烏芋　西国米　葛粉　砂糖
烏芋の皮をさり西国米の粉にて餛飩粉のごとくまぶして油にあげこれも羅漢菜乃如く
黄なり

生菜類

○豆腐乳　豆腐　酒糟
たら布袋に入てむしをうけかたくしぼりて五六分

四方ふきり凡豆腐十挺よい拍三四合ほどまぜ壺ト
入て七八日斗置まさりきうてむしこぶ柚を
切まぜ右のたく物を入て二十日もう一度ニ仕かへ
亦一傳ニハ醪(うき)ゐでもまぜ、名のごくふーて酒入
かををみちんよりそぐき酒をそう一入かをでん豆腐
一だん重ねりかくれてう仕かへ
きりこと菱ハゐむをおろ寒中ハ仕こて去れ申ふ
埋ニ重ハ蔓の去用ゐをかうくぬきり

○紫菜(いわの)　紫菜(のり)
生菜をそぐ汁をうなせなどをぬき汁をハ

をうれ乾さまり一重ほ菜ま
枡ゐ酒ゐすう一入ゐてぬるき炭火ふりみけてれ一返しくて

○西瓜醤(すいかびしお)　西瓜(すいか)　糀(こうじ)
をいうのおうきふをを猪ふてなきよく熟せ皮糀を
多ふ入くよふく煮て壺ニ入壺さてゐの風ふても
あゐふきうたるふをおてかさまをせてれくあり但
ニ月をう一入てう一

○清酒(すまい)
まのりを火ふりみて赤めりけをうふまうてりみ碎
茶の中へ入壺酒をうくたをすうーをふてあを

わりうどんは入てうくらまで又醬油そで味分る
○豆腐汁
たゝき胡麻を布袋よりまき
すり鉢にすり醬油そのう分おけてすてうすり
廣さ一寸四方程ゟ厚さ二四ゟ切油ゟておけまう醬油
ゟて味分るなり
○蕎麦麵
麵ゟ胡麻をうく蕎てゆみふよきうあをきりうこう板
油すうたゝ也垂生姜をすり入汁よ麵胡麻を
入てゆうな次ゟ醬油すまし入てゆうあるや

○巻蕎麥酢
醬油と酢と合しうをかろしてへあのみそま
ちうくゟ入てかせは巻蕎麥を見ふさて啖あり
○梨子酢
梨子を方五六分にうすく切酒と酢と合してそこ
蕎麥よ飯砂糖をうけておもわり但しはやくゟハ
ちうきなりおそ時分ゟ蕎麥
○豆腐糟
たゝき粕糟一升ゟ醬油三四合ゟ是返くりはけ
ようく擂そる時醬油ゟて味分ちうこの法八番椿と

いまの茶筅をさうし入てさし

○梅耳（むめいり）
干梅のはを去ほそのこまかと砂糖とを雷盆にて
さりまぜる時ハ蓮招ら梨子ちゃとあく
てもよし

○菜尾（なのを）
春三月のころ菜をすこしかりて塩小漬三十日
計をきてよくあけすようくかりて茶
なり料理をるゆおしまひ煮ら又ハあつき湯さけても
ようしさてようくあらひあまりた物他そのまゝ

あけたくぬかをたんまりくふかく切て入其他そ味付や

○淵明包（えんめいつゝみ）
菊乃葉をよく洗並銀鈍の形をあらそとさ仮菊葉
をまきふくしやかあけて並おとしよんよ其他をおしかさねて
但しおもはをまきかたくやうすきてかきまり

○香蒻（かうじやく）　椎耳（しひたけ）　酒（さけ）　砂糖（さとう）
おろしをよくあらひ並ん酒一升よ其他之合斗
こ砂糖をこと右の椎耳とを和合しうを煮
壺よ入て湯煮よするなり但湯を多くして壺の口をよく
ふさくなり

○牛蒡（ごぼう）
ごぼうのはをきり一寸あまりに切洗ひてうす皮をとり入て味噌胡麻とさゝうとをすりまぜてうくるなり

○柚子（ゆず）　柚子（ゆず）　氷砂糖（こおりざとう）
凡柚子すもうりふたつあるを一升ゟ合と砂糖半斤程入てよく煮ふくめ切りてをくなり

○豌豆（えんどう）　菜豆（ぜんどう）
菜豆を桶に入てそのあををあさごうり桶のとうりわりふてゆでてあくをとるこゝろあぶらをやり

ふりてさてまぶうけてなをうり油ふてかりうりわるなり

○梅酒（うめしゅ）　生酒（きざけ）　氷砂糖（こおりざとう）　或ハ白砂糖
凡生酒一升ニ氷砂糖一斤合て壺ニいれ七八十日も経たちてくに梅子と汁とを分てをくなり

○黄蘿蔔菜（こうらいふくさい）　黄蘿蔔（こうらいふく）　砂糖（さとう）
ゆでんをたんじゆくふ切の煮ふくめて柚子弥をゆくあへさとうりうりけていくをもり

小食類

○菜包　大根　牛房　椎耳
　麺筋　青菜　豆腐

大根ごぼう栗子ちから麺筋をさいの目に切菜ハ
こまんに切豆腐ハ油あげもさいの目にきるべくさて
右の七種の子一升ほよハ汁七八分升よくたくせんへ大根
ごぼうもち菜を入てよくいり分次よ推ち麺筋栗子
豆腐をいれて推返くて取ねかして味分よく熟せは
とり出しさまし重て小麦の粉をそろ能飩のあげさ
程ふうちとそろ二寸四五分升よ固切葱と小ふをなき
色と二ツふをりうて色〻とめにハ指ふのを分指ねて

あつきふてむせ物り能とふいろくとめもうとよし
汁うり付をり

○片食　大根　椎耳　栗子　麺筋
　牛房　豆腐　青菜

子ハ菜包小同一ぶ小麦の粉を餛飩の厚さにうち
一寸六七分四方小切其よふをを　笠を角うに
汁うえ　△三角ハ一てとめにハきと指ふのをとりて
指てなをふて薬味

○油餅　糀　砂糖
　糀を油ときて砂糖を入ていとをうりていとを

○麻餅　糍粑　黒胡麻　砂糖
をもちをうすくのばしてまんなかをいりこあえすり砂糖
とすりまぜ彼もちふかひてくいつきたるもの

○藕粉　藕粉　砂糖
丸住を一升程ふせんとれりの藕粉二合もりうすめ湯をとくかせ七八合程入てとき
をとり入て砂糖合させ湯をとり斟てあと砂糖とハ
まぜ汁時のうわつきをしてふるまふ

○麺　素麺　豆腐
素麺をとおいめかけでくらく住ひ豆腐汁をとり澁

たくもち菜豆腐等をいりあけ次第のものを入てうくなき
者のまた麺を入てあつかけ味付をもふて味付ともふ

○水仙の仕様　かしめ　茹あなし
まこもハあやせん筍とて上のちくしぬきつきうきをとり
菜こんふ一まんなりにきりこんにゃくもふおとしちく
さうやうにきかげんいろ付のあつかうちわりに菜摩ふ
とりそ魚をたくあつ一ふせんにて者それなくハ
卵のうすくぬりてもうしたる筍を菜こんふまきたぐし彼こき

いもハ湯でさましてかわをとりすぐふゆでて
一寸ばかりの長さにきりそろえてそれをさきふ桶よりあ
と入おきをもふたをしてすこし指のさんふでくだきつぶし容の
あるようにしてたのもしくなんまふもたのこく湯せんかすべし
もれもあればしるをかけんをしるをはふ茶ろんふ茶
こうもごんぶりふたをうつわきあとをもしてもちこ
及りん

芋巻

おもハたくね芋こころくのやふにおろし玉をろく擂溶
ふてすりさて葛をあてそれいもれあかとえ合

てよきわど入てまろくもりまセ狩のちごふごみの
あぶらををろしぬりあこぶきやーのさきふてたのすりたろ
芋をようさ加ろめふのばーふてあぶくのたべふいをちゃんちの
さきふて加ろめふのばーふてあぶくのたべふいをちゃんちの
ふたをおふへうらへしてき又江のも
ぶハをあげをつくそをもしてたきを
たのてくをもしてあをもも狩油ふて味けをくしてたき
あまり煮すふ菜ろんぶりうろごんぶりうるなりた
ろうもをもしばのうさりのをうふ至よすもしたも芋
まきいものしゃうハはしもれいふをふ合わと狩よたし
すりいもをたのをふつをふぶろうおせばたのろより

いろ〳〵それをうつしおてつぎうたのあげ油揚二枚あとからきつねいろふあげるしきし芋まるさいもうたるいもうさ程よかて引きのぎ〳〵おろの孤いろふあげ小口切ふーて前ゆるがせてもみそ汁少てもう〳〵

○胡麻豆腐（ごまどうふ）　ごまのはのうへやうふうふしておきおとしはごまのはをすりまてそろ〳〵とうつくり〳〵そこをたうふ少ていりごま一升ろ二合葛ふ合入のうをねりがらくすおうおこうてゆうぎふ水もうふたうふうも入口角ふうこめさふーてかたふ一すほふきりうれも油ふゆ少そけをうらへねきおまり煮ずに出をうまし〳〵

○饅頭（まんじう）　おもいうろんの粉むぎんはのとくうろのうへ文一ぱん碗をふせて丸く切そのうへうらへこあさとうのあんをいまゆうて煮られも粉油少て汁をかげんし至ふを食し〳〵

○糖苓（とうれん）　おもいまいもの皮をむきうすぎりゆ少て煮さとうをいれてうけてぐをう

○蘭花（らんくわ）　ふのとうふ豆ふふ切し〳〵ねきやうとうふたうれくと十文字ふ小口をうりそれをあげあぶ〳〵少てあげ油をふ〳〵

かけあをしー

○綿麩

よきこハ丸麩をあげゆんしるあつ
ものへ入てよし

○南京麩

あきハきんかん麩あぶらゆていりこおろし汁人ぎんきんくらい
ひとびんしやうゆとうしをやきふくみおく
かげんしいてよし

○萌し

おきハぬんどうといふをひおろし汁をうけ

そこふてもぬくをしー毎日みそこふてもぬくをしてたき
あぶらあげゆふて煮いてよし

○唐揚

あきハ豆腐をちいさくきりあげふゆてあげこれの
油お湯をとうし玉子あはてほけそれへつけすこし煮
置油酒ふてかげんすおかり

□煮物ハ如何様を入かぎんばるあまくそれハ味ふ
よりて工夫有へし

正月二日献之

御座着　ぼんぢん役りち

別腊

吸もの　きんとん
　　きんかん

卓子　ごまめ　ぐり
　　ごぼう
　　ささげ
　　ちろろ
　　小ほろろ

一日煮

慶賀弟子

黄菜

南揚　麻麿

吸利数　ちぬ
　　かんぴょう
　　きんくん

芋巻　ちり　花つま

水仁　まつたけ
　　やきとり
　　もみ

黄もの　ちいも
　　ぎんなん
　　きくり

巻黄

小菜

吉若　揚ゐん麩　番茄　附揚　もの下
ゆでわ　ゆば　きんくん　きくらげ　うの花

御門菓子　松風　御門菓子

御菜

普茶料理抔

菜菓十二碗

盛菓一口香一皿
同　ぎうなん
同　きくらげ
同　うの花

小菜十二碗

皐子茶

唐きんちく

蕺菜 有伝

唐撫 有伝

水菜 ゆば

苧巻 有伝

そんごうな麩

黄柏 にがんしん
長いも
くるわ
やきそう
きくらげ

綿巾麩 お麩の部
を併

多黄 黄石のそそを併
を併

麻麩 有伝

饅麩

小菜 盆に盛り皐子にさくく

青苔 有伝

雁竿 萌し

龍玩 苔半房

揚昆布 きくのむ
ひめの茅
ひよひ

浸し物 ゆで

附揚 もの下 きんかん 菜の葉

吉和舎

酢牛房

酢あえ うり うしお あけび ふき 南瓜

香乃物 なすつけ きんかん

豆腐干 有作

蘭花 有作

白和吟

八碗 黄菜

黄豆

蒟蒻

人だん 大根 黄

南京 南京 みかん きんかん 計まつり

もみ紅 ふきそき

以上八ツ紅葉きんかんを松葉

蓙蓆 まこも

辛螺辛 まき

小菜 茄の中空く用捨なれ共出来根
科理右用捨豬ろ俊六撓四撓の早き
科理做之

揚出し

巻麩 有伝

普茶献立四季混雑 并別膳

向

あけ蝦
ゆきかけ
さんまの
やり
ちぎり
さんこん

汁

生麩
あけ
はごろも
うど

飯

香りの物

浮皿

青
みょうがの子

普茶

茶腕

川重

蒸引

結わけまん
焼まん

重川

牛わり
ゆたいも

御菓子

まんちう
やうかん
みつまん
ねりきり
たみとう
うすいとう
だらすがん

○小菜

普菜

素菜　浸物　付揚

香物　腐乾　金華油

和物　蘭苑菜　さんさいの部へ

葉菜

唐傻臥

巻せん寺子

苹巻

花菱

庵豆腐

水仙

慨ち巻

いちこりど紀

菓子

○小菜

胡和舎　吉野屋

対揚　浪花

落花生　浪花

菜

穀物

糜

蜜糜

麨

味噌菜

巻菜

花柚

平四

黄蔬

茄子

菜子

○小菜

雜和拿 ㊀芥菜 青菜

青芸 油煮 芥菜

酒揚 菜菜 ㊀芥菜

浸一切 ㊀角豆

醋菜

味噌和拿 ㊀あく 大根 川ざら

茶子豉

㊀豆

香物 粕漬 菜 蕪

菓子 ㊀麩 焼麩

もち菓子

唐揚 汁菓

三 蕎麥

四 揚芋

五 順風耳

六 蕗

七 胡麻豆腐

八 大佐波

九 李子

天胡荽

十 大根 付菜

○ 小菜

牛蒡 附和

普菜

五和布

附揚 くし 竹のこ

炒黄 きくらげ

煮菜 所酒

落鮭生 ふき若布

御菓子 西瓜漬

御茶

唐あげ

巻黄 きくらげ 三つ葉 ふき 仲裁

広席

味噌煮 ろうそく 牛房 きいろ

茶の邪 うの花 結び

炭俵 いと数 あり度 きくらげ 銀杏

食菜　切仮
　　ゆでひたし

○小菜

浸物　南瓜
　　冬瓜
　　豆腐干

普菜

油揚　含煮

赤味噌　焼豆腐
　　牛のよ　糸こん

煮菜

巻菜　南瓜

いちこ仮　焼豆腐

お麩　陰干

御菓子

御菓子　西瓜種

赤味噌　焼豆腐　葱

胡汁　昆布
　　のり

引茗小菜

浸し物　水海
まろな

玉子小柿

蕎菜

志免し計
めしろ

飯物　仍凡
めしものて

御したしん

魚水仏　せうろ
すいそ

別椀御平　まめもち
ごもち

尊菜

ひし免　おこわ
ひしめん

赤みそ　豚免

澁汲

淡のり　ふのり
ふのり
あさみそ

冷麦
汁　ごもく汁

吸物
酒肴
肴物
吸物
酒肴
吸物
汁菜
吸物
取肴
冷物

御菓子

蒸菓子

焼菓

御菓子焼餅

洛菓

○小菓

雁卵

漫ろ餅

うんかん物菓

物もち餅

普菓

和合物

蘭奢待

羹ぢ

番物

御汁
御飯
黄菜
唐揚
けんちん
広腐
黄物

○小菜

弥磬

附揚

香苦 冲黄

味和合菜

漫し物

蘭花豆

牛房 香の物

唐通ち

黄菜

虞揚

黄菜 冲酒

味噌煮

代濟豆腐

麻腐

茅巻

蒸薑蕎 ふくさけ
ふくさんぬ
ふくさて物抱

巻姜 ふくさけ
ふさ茅茸
みんぎん
きくさけ
まさ

かし
糸ふさ茅

水仙 ゆで
ふきおろす
きうりんなど

巳子子似 やう来

味噌
吸もの

巻湯波
ふくさけ

湯波 文耳 むんぢん
たくさん
きくさけ
うんぢん

文先

七ツ目
御汁 酢
きんぬ
ちゆんきて

○ 普茶 別腊

向

汁

坂皿

平皿

紙

菓子

煮のもの

菓子

○小菜

普茶

酥餅

吉祥寺

浸し物
附揚 揚げ物
豆腐乾
汁煮 煮もの
砂糖煮 きんとん
蘿蔔生 なます
香物 漬物
茶ノ飯

御菓子
煮菜
御酒
煮菜
唐揚
西瓜糖 すまんちう
二味汁煮 いもたき

三 巻蓼

四 十膚

五 茶子酢味噌

六 蒟蒻

七 亀水仙

八 懸煮

九 巻苣

十 巳午似

十一 落し苣

十二 卜治

十三 蕗薹又蕾

十四 浅利

十五 海松

御汁

食

後段

干菓子

蒸菓子

御湯菓

あまのり

御吸物