ヲ g
624
7

京都帝国大学図書

ヲ9
624
7

茶之湯故立指南抄之七

諸故立作成精を故立

一秋七月九日より此故立八百余年ぶりに
呼名之秘抄を記し出す
又心のつ所る事のみ也ばかりまとめたる
事とおもうべし 唐の詩人
一宗秘よ十月の古秘の名此事を記す
茶之湯八名よりまとめ秘とする故
大欲を書するほどの秘伝切者ある人
て書加えへ

一書状等に多き献立の四と八云ん汁成の献立を紀す諸事諸心よ又汁成ひらまぜき通ふ行ぶ
汁奥ふ精ふをのこの解向献ふ献立をつ元
解ふらまる紀ふ献ふ十八日の献立多の場合
を考て云ふ紀スこもしもうの代なるべく者
多紀ふ汁ふ八精ふ献ふ献ふ献ふ献ふ献ふ
献ふ献ふへうるをいろくよして訳つて三つも堂
愚ふ者也ふ献ふ献ふ献ふ及

七月　献日之献立　献立

大皿　中酒　鯖かり

冷し煮物　焼鮑　九年母　茄子　けうがのこいしかる　青海苔菓子

吸物　鯛

食　蒸ふ連平宇宇

引而香之物　茶菓ふ雪花阪鮮　にうまんじう

八寸　とりを中平　車海老　汁菜

煙草ふさぢう

一けいさごいちいちさいこく米あり　ぬれたいち
さきを湯煮してみぬきよし　中はかれよ
ゐをとりあきまりしかく入べし
一焼鰭　白やきよして其後入べし　かるちび
皮をぬきけもをすりて　晩茶の茶色バ
ゐの時ら煮合をハ　塩をはやくする海鉢
よりちゝ　鉢を水ちらめたるゞ
一かつよでんづく　煮合　うらこもの油をすゝ
りべし

七月七夕晩　献立

中酒

吸物　みゝらぐさ

汁　ざこび　ずいき　山のいも　大こんなすび　ずいき

煮物

食

青　田夫煮　くりこ　くりへ　くりかも　ちんひかも

引而香之物

茶菓子　わら餅　すもゝ　ぎたけ

汁菓

焼物　諸子鰭　たぐ

惣菓子　ぎざつ

一けざこ石伊勢をよそをいかるとをきこゑ
て去又いさぎと云ふ伊勢をもしけよろこ
一焼物佐ゝ鍋の事七月ハ鯛ハ鯉ハ
風味し蒲鉾べつして絹こをゝ一矢きとゝ
矢ちどゝとゝ鉾先と三つ代大山伊ちなるハ
ちなる同じ風味也

七月ハ六月ハ同じ

中酒

肴

吸物　たゝみ鯛　伊勢海老

煮物　山の芋　くるまふ　ちくわ　ちくわ　ちくわ　にんじん

食

丸山鼓　叩き　器物

大盃

刺而香之物

茶菓子　いろきの餡　たゝみ

酒菓

芝くらゝ　二ゝ

一けんどんもどきたるぬのぶるまうへよりあべたるようにうさぎをあらかじめんどんようけ又はたるみよるべすをいれうえ矢ようよりいまあつきをかぶりよりけをとうしきをまする無毋ハうくかるをかりまるをかりよきをバを絞りうどんりつまきこんまをごまを油ゆくりけげるをを入る無油むらさき紫ものと一九ゆ数ハけげるはよきうをか加へる無ハはぎ蕗

八月ハうくく晩献立

中酒

平皿

煮物　けかさ　吸物　ちくあよ

煮物　申

食

直こはきこ

一　而香之物

茶菓子　ふぐき飯

鍋焼　魵　ナベヤキ　ハヤ

汁菜

ハ寸　くるる　ナベヤキ　ナベヤキ　ナベヤキ

一けぬを煎ハ湯煎してまゝ椀よりうへ蓋をべ
蓋ゆく水ハ椀ほどおしたるを湯煎をする
入る間ハけらるゝ由へし
一うたけハ都ゆハまきるゆ田舎ハ奥山ハ椀
ハ根ゝ蓋ゆる風味ハ口くはまゝ行ゝ香を絶
物ゆる
一紙ハ月ハ未まきるゆへ一入長敷し
一すゝ椀ゝ云ハ口ハ筋ハ下きゝはるを親留
油ゆくゆーゆすゝゝうへゆすゝくと切る也

八月十五日月見夜会

中酒

盃

汁 阪 あゝたゝ根 ゝゝ

青 いゝゝゝく

いゝ煮 ゝゝゝび ゝゝゝ

吸物 ゝゝゝを 紙ゝゝ多切

食

川面香之物

茶菓子 ゝゝ鉄 ゝゝゝけ

焼物 鮭 ゝけ ゝゝゝゝ

汁菜

四付 子籠大鮑新 ゝゝゝ

ゝゝゝ

一汁鴨ハ生鴨こぶ切ハ湯ゑ鴨ハ油ちらし
けらこと設常ゑ切ハこまりゑ切たるゑ
一いとこ煮ハあげきを紙煮味噌汁をだしあくのべ
おこをゑ入る中ひ蕨をちいみ切べしいも
かづら隠くゑ入るゑ入るゑへいとこ煮とこ
一吸物ハ白ゑ移ゑ白ゑをとと湯をうけ毎に
入るゑ

平四

八月廿三日晩精進献立

中酒

煮物 ぎんなん蒸物 焼ぐじ

食 吸物 椎茸 かぶらのうすあへ

酒肴

上 香之物 細根大根

下 焼きたけ

茶菓子 ぬの焼

汁菓

茶菓子 汁粉

一ごうこんぶ　ごうこんぶ　よりのいを　そとてこうこう
をあらいもみハらをすりて　入ごまこハきごう
中あらめなり
一きんちやくだうふハつゝだう　如此　こたうゆやど
つけ布　よまくつまをぶむ　油ゆくつけ
煮豆　ゝ
一　筍　まつけハ　何　ゆもへぐ　醤油を付く　焼べ

八月　廿七日　献立

坪皿

練鯛　切つゝき　紙ごう　中

汁　割付れ小鯛　きのこけ　きうり　中酒

吸物　けんこう　布　ふのこ

食

煮　すゝぎ　たく

川而香之物

和物　きうり　ごま味噌

八寸　鯛　小串　さび鰯

菓子　茂比紙餅　きんかん

汁菓

せうこう　葉入　きざみ

一 ねぎとうふ八せんをすまだちよへすい
のもの くし味噌入るだしみくるまぶたて
はぶたくしも又八さけのうちの方をさいる
切ねぎ白うをあらいぼうぼう切くへる
一 うんぐうせ布八ぜんをちいさく切く
油あくまる
一 すまうだし八ぜうり大根ぜんこ小ぐ切せ
椒あくハいかうを

九月九日 献立

中酒

寒漬鴨
汁 牛蒡 ゆうぶ よし せき

吸物 生ぐ ゆうび
角

直ぐ切れたき

食

煮物

春
焼昆布 中井コンブ
ぐい任焼

一ツ肴之物

奥焼 小鯛 ちさり 切さ 小蕪ア

茶菓子 焼餅 ぼうろ

御茶

茶菓子 ゆうり

一寒漬は塩鰹と云を細く切て水をせゝ
ぎ塩を入鰹めし猪の肉へ塩をしたる赤の味噌漬
蕨無ハいなくも生鰹のごく者
一きゝとゝ鮒あく八きの打者と云さたちぐ
ゝゝを上とも
一貝焼ハ鰹をこまゝよ切べしたらびのゝみく
と又ハでんがめくを仕ハ塩梅

九月十五夜献立

中酒

盃

煮物　きくらげ　ゆべし　中

汁　雑煮　すまし

四　鯛ぬた　鮒　たちぐ

食

川魚香物

吸物　小ふなび　ゝり葉

肴　ずいき　ほうづき

八寸　小鳥小串焼　新牛蒡

菓子　八重菓　ゆべし　鉢

御菓子　おこゝ　大和物

一けんちんまど其まゝハぬめをとりてあく取
ものをけずくよくこゞくべし　梅せごゝろ切べ
しすべて茶事菓子ひげの白さ
ハ毒にて人をこゝろとゞかく遣べくゝゞ
一生たけハ白水に漬てかくのごとくしたるものをむき
て茶事菓子にくべし
一紬けこけ〻紬ハ久敷ゞ若紬のものをとり大
切にずくゝと切て紬みすべし

九月十五夜献立

中酒

肴四　ぐゝ結昆布　鳥餅

吸物　うゝ長

汁　網根大根　大貫　刻昆布

食

煮物

焼物　小鯛子竹焼　ゝゝ長く

八寸　紙巻　ぐゝ海苔　ゝゝ付け紬

菓子　ちゝゝ餅　ゝゝ付け

門茶

一鳥鍋仕様ハ小鳥ゴ一入骨ごとよく
きり一口ごとの切煮る事
ごく細煮初陸地
まのごとくしのいもちろく切ぬめ白き
ちり切煮立鍋によくあくを能取入水少
入つぶのまきゆすいのみ入こ夜の煮る
の中へ入まつしろをおろ煮もかり
煮りよりて油ぬりを共へ出油を所に付
食べし

九月十五夜献立

鱠 中酒

鯛 小鯛 ひらめ

汁 青 大新の新

煮物 大根ぬき煮 小木ぬき

八寸 小豆 松茸 大くまど

紙

食

う而香之物

菓子 菓子

汁菓

共菓子 利子

一けんぞうたち姫とゝいきだうふの事 かり
かりかれらを宮ぶ紅よ切つぶそくをのる
一鯨ひらあを切よ大切のして部よ漬小海老
のあと先をすくゝ入るまきけハ薄醤油をかけと
ちぶを紙ぶぞくよりさき垂会へし
一大根ぶ煮まきすりの切醤油ゆく久敷
たくゝ巻ぐりを入風呂ぬきの心をこ事
をけくゝ又ハすゝをとけてもを

九月吉日 晩精を始立

中酒

煮物

けん

香

食

刑而香之物

茹物

菓子

飯

汁

煮物

献立指南 巻之

一茄大根めくりを又秋大根めくりも雲ひらをしハ
あらど煮くたかめ入べし
一煮物豆のしハりを取ひらめくりをと煮
湯煮して煮物よ煮さる仕方多也
切入中白くしり品一家ひらを
一ひげをハ油をたらせ其外へ味噌を入ひさの
せらが又たらがらしかどを入る事ひらを

九月九日ひらを献立

手皿　中酒

赤鯛　汁　屠蘇　小豆

吸物

食

青　海老　栗

焼つき

焼物　鯨

而香之物

菓子　柿餅

ほうひげたらふ

茶

菓子

一汁あべかを焼せらるゝ時分番しくもすれば
焼付て取立れごとを湯煮して味噌けをこうらへ
右のあべかに入るけんどをするせらさかだくく
せらるれ香ひろてかるのごくれけこ
一玉子焼八生卵をからけへ入醤油をかるけちみ
かへしく焼べし青口を数寸毛入る
一唐れ油あけだるふ八唐れ油とちれかとと又後
のひやしけるを喜めくれたるふをけげる風味寸れ
外ら物四ある

五月十八日
大書院御成精進御料理弐正　献立

御本膳

御茹交
焼だるふ
小豆ごけ
ちくへ
ほいし
うき

御汁
蕗煮漬瓜
鈍かさ
ちるごう
清とが山
椒
大根
御つき
ふ

御和物
細根大根
かるとび
伏瓜

御香之物
御番　紙二包
御橋殿　紙二包

御食

二之汁膳

手盃

汁煮物

中盃

汁沼田和

三之汁膳

汁指身

直

大盃

一挙義

一大皿　丸山製　足付八寸
　　直煮酒（イリザケ）　方目長布（ユシフ）

中酒

河吹物　丸そじ　こまそ　足付七寸
　　あづきか

春限々

一椀　尾花河豚

一あまびえん　竹　宮こそ　榧（ヘギ）八寸

一河吹物　天ゝ白菜（カラ）　水仕るのも　榧（ヘギ）八寸

一蘿物（とろん）　うんぢん　ぐんぐり鉢（バチ）八寸

一まくらびすまて　直七寸

一まゝめ　ほか入れ　白京漬付深皿（ツケフカサラ）八寸

一御膳　浅瓦（アサガワラ）細（ホソ）だち
　　ちゃん

一ぎんまい　桶（オケ）　直八寸

一酒壺（サカツボ）　重箱（チウバコ）八寸

一ちゃ味噌（ミソ）　煎茶漬付（センチヤヅケ）　鹽辛（シホカラ）八寸

一御膳　ひゑび　字
　　ちゃ

一焼もの　極（ギ）八寸

一平房（ヒラブウ）ちゃ　鉢肴（ハチサカナ）八寸

一ぶたへ　焼字（ヤキジ）　焼ものの　三方　竹梅樽（タケウメタル）ちゃ

一水ものの　大鉢（オヽハチ）

御菓子　茶の花餅　縁高（ヘリタカ）八寸
　　花いろ餅

御菓子

生菓子

大鉢九寸

御飯

大皿

蕎麦切

汁

御吸物

御食

御煮物

御茹物

中酒

一ひらめ　中鳥　あるいは　ちどり　　椀八す
一豆腐連串　豆腐　つらぬき　　椀八す
一竹吸物　竹の子　　椀八す
一大こん吸物　大こん　小皿八す
一ほうそう　中鉢八す

一津姿作へ　津姿作り　直八す
一ふな吸物　鯽だらけ　ふなの吸物
一蕪　蕪　中直八す
一焼竹の子　竹の子　椀八す
一せゝ若め　せゝ若め　小皿八す

一河豚　作り物のうぐい
秋人交ハる

一焼豆付ごぼう　半　極八寸

一きさらぎ　おこり物　極八寸

河原菓子　茶ぼうろ　ぼうろ　紅高八寸

河原　松しま

つる菓子　大餅　丸ぜんべい　大らくがん

七

東京図書館