をたれみそ、酒をかゆらかしかけ候てまいらすべし、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衞門督義景亭へ御成事、略○中

一於會所參ル進物、幷獻立の次第略○中

六獻　まんぢう　御そへもの鳴橘　燒　御酌大與　御供衆迄　御通有之

〔文祿三年卯月八日加賀中納言殿江御成之事〕十獻

やうかん　御そへもの鶯燒　きそく金銀

〔庖丁聞書〕一筋打と云は、鶴を毛なしはぎの方より、刀目を入て引さけば、能ころにさける也、あぶりて龜足をさして添肴などに出す也、略○中

一燒かざめといふは、蟹の足をあぶりて、添肴に出す也、略○中

一兩指といふは、小魚を二ッ串にさしあぶり、龜足をさし出すなり、略○中

一山椒鱧の事、添肴又は引替の吸物の向菜などに出す事也、鱧を二寸計に切、山椒味噌を付出す也、又かまぼこうけいりにもする也、略○中

一こん切といふは干鱧の事也、和交削物にも用、略○中

一のりがらみと言は、くづしの中へあまのりを入湯引、少あぶり切候へば、のり筋のごとく見ゆる也、うすたれをかけ、添肴などに出す也、

一藻搦と云は、青菜を湯引、細にさき、くづしの中へ入、のりがらみの樣にする也、吸物などにする

〔食物服用之卷〕一もまきの事、まへ煎橘○のごとくうをのみをこしらへ、くろのりうつくしくつゝみ、そのうへをころばして、たちばないりのごとくに、玄ん汁をもそのごとくかけまいらすべし、ゆの葉は入べからず、

〔躾方明記四〕添肴には箸をばすへぬものにて候、本膳の箸にて給物なり、添肴をすへ候て本膳を