

早稻田茗荷 牛込の内高田の近所 他所にすぐれて大く美味也江府のめうが多く此邊より出る

地覆盆子 牛込の先き關口の邊より出る○中

佃の白魚 又麵條魚 又白小○と云 初春海にあつて二月の比川にくる○中

淺草川の白魚 むかしは此海川になりしを寛永の末の比、亥ら魚の胤をまかせられしと也

淺草川紫鯉 駒形堂花川戸の邊也此鯉色金紫也山州淀川の鯉より勝れたりとす○中

江戸前鱈 中ぶくらと云隨一の名産也總じて鯛平目にかぎらず江戸前にて漁を前の魚と稱して諸魚共に佳品也

業平橋蜆 中之郷なり平橋の堀にて取る名産也○中

鐵炮洲鯨 てつほうづ石川島永代橋の邊上品也○中

深川蛤 佃沖辨天沖秋の末より冬に至、貝こまかにしてすぐれて大きなるは稀也○中

淺草川手長海老 兩國橋の少上又本所堅川横川にあり

揚場川手長海老 牛込御門の外吐水より下手の御堀 八足の内二足すぐれて長し○中

品川鰻 玄ほさひといふ大サ四五寸計又尺ぐらいも有味ひ淡し

深川鰻 大きなるは稀なり中小の内小多し甚好味也

池の端鰻 不忍の池にてとるにあらず千住尾久の邊よりもて來たるよしすぐれて大きく佳味也○中

千住鮎 かたちひらくして小さし二三寸計五寸を大とす風味琵琶湖の鮎におとらず○中

芝苗蝦 大さ一寸にたらざる小海老也○中

芝海老 芝浦の名産也車海老よりちいさく全身やはらかにして甘美也秋のすへより初冬に