

〔類聚國史職百七〕平城天皇大同三年七月庚子、停内膳司食長上一人料理長上一人、

〔酒食論〕造酒正長持申様

いくらの美物ありとても、氣味と、のふるれ。うりまで、酒をはなれてかひもなし、

〔増補〕俚言集覽禮料。料理を活用して料ルと云

〔伊呂波字類抄幾〕饗膳

〔三〕中口傳三饗膳名各別事

中山注進本不見折敷高坏机等謂之饗。高坏謂之膳。本數不可過六本、比目之無時居外客

〔新儀式四〕天皇加元服事

當日早朝所司設御座於紫宸殿御帳之内南。中又南廂之西第三間設酒饌等。設白木八足机三前

一前居八足小机二前居御酒肴類唐禮設脯醢今代以乾鯛々醬並用陶器其上覆以白細布小机敷布

天皇遷御事中

内藏寮辨備饗饌賜王卿已下侍臣并女房等

〔北山抄年一中要抄〕正月九日始議外官除目事中

藏人頭仰内藏寮令設饗饌

〔江家次第正月〕元日宴會エンエ

當御帳東第二間中央東西兩行設親王公卿座鋪紺布蠻繪毯代中

其前立朱臺盤五脚辨備饗饌。近例立四尺四脚八尺一脚西第一臺盤大臣并親王料第二三四尺納言

六坏八尺臺盤十二坏其菓加之繩一坏鶴餅粘臍合一坏大柑子一坏栗一坏干柿一坏椿餅一坏或依當時所在其南北以土器居腹赤切并鹽肴等

〔皇大神宮年中行事二月〕一鍬山伊賀利神事

直會饗膳。永井御厨役但當時酒肴跡部簀盛二器盛二羹菓子等在之、當時是輕微沙汰也、