

七膳

御三 金地紙 龜足、蒲穂、伊勢海老、

御汁 小菜

一向詰指身 煎酒、立鯉、真鯉、引而、煎燒、芋菜、蛸、梅首、鶴、

御吸物 蜆 御肴 白魚、京ノヒモ、テ、フ、鹽、ホ、ラ、干、田、螺、水、カ、ウ、

御菓子金縁高 造花、結花、羊羹、ヤ、ウ、ヒ、カ、ス、テ、ラ、雪、餅、

鮎 鱈、針、栗、莢、煮物、車、海、老、香物 御汁 小、大、馬、九、キ、豆、腐、菜、

御二 濃魚 煮鱈、ア、テ、酒、ニ、醬、油、少、加、

鮮 御汁 摘入、鹽鯛、松茸、

御三 燒浸 鮎

御汁 海鼠疊

一向詰鯛 引而 燒鳥、蜆、蟹、酢貝、

御吸物 鯛 御肴 色々

御菓子七種 縁高

〔甲陽軍鑑品第十六第四十四〕七の膳之次第

