

十二月十二日 御煤納 同廿八日 歳暮 日限不定節分ノ日 正月三ケ日 同六日十四日 日年越

右諸席共御式正御料理被下之

〔補〕増俚言集覽保本膳式正に用ゐる膳立をいふ、二の膳、三の膳あり、

〔倭訓栞中編六久〕くわいせき 茶人の客を請じて、茶より前に飲食を出すを恠石といふは蘇東坡の佛印禪師に點心せんとて、恠石を供せられしによれり、

〔江戸料理通大全初編〕茶事會席の料理心得之事

一 茶事の會席は、かつて料理にあらず、依て庖丁の花美を好まず、食するもの、味ひを本意とする故、意は料理の二字に叶ふて面白き事多し、然るに會席といへば、何か面白き取合とのみ心得て、食するもの、味ひを失ふ道理を知らず、會席は二菜三菜に限り、數菜ならねば、鹽梅の宜きを元とす、是を本意とすべし、珍敷取合の惡物好はかならず無用也、其いにしへやんごとなききみ、利休の亭へ御立寄せ給ひし時、利久取敢ず土器にあらひ米を盛て、茶を奉りし事ありとかや、甚感ある事なり、

〔料理早指南大全初編〕會席

- 一 飯
- 二 汁
- 三 膾
- 四 附合
- 五 手鹽皿香物
- 六 平皿
- 七 大ちよく
- 八 茶碗

〔江戸料理通大全初編〕會席繪之部

春 あま酢 つくり身せいん

夏 あま酢 せごしあへ

秋 かりぎけ ほ鯛うすつ

冬 あはせ ほそつくり身きす

同汁之部

春 わかくろ あせん

夏 あき くめまげ

秋 あき くめまげ

冬 あき くめまげ