

會席汁蔓草、菜干瓢、茗荷、牛房引、梅漬、香物、菓子、仙袂、後又アエ物引之、中酒五返、後又赴橋上、子時  
又ヲモユ持參シテ且宴遊及亥尾各々歸城、

〔當流節用料理大全〕大書院御成精進御料理式立正

御本膳

御茹交

釣かき 大つんき 針うがけ 六せうがな 針うがけ 針うがけ 針うがけ 針うがけ 針うがけ 針うがけ

御汁

里いもふき 小ふき 紙二包 紙二包 紙二包 紙二包 紙二包 紙二包 紙二包 紙二包

小皿

御香之物 淺瓜 細瓜 小瓜 小瓜 小瓜 小瓜 小瓜 小瓜

御和物

そまみ 御食

二之御膳

御煮物

山のびたい 梅干

御汁

こみつぶ 切わいも 切わいも 切わいも 切わいも 切わいも 切わいも 切わいも 切わいも 切わいも

中皿 御沼田繪

こめがにのや 青まがのや 山椒の葉 酒の葉 山の葉 山の葉 山の葉 山の葉 山の葉 山の葉

足付八寸

三大膳

御指身

海さるめんと 色あさふり細たち 直煎酒

足付八寸

大丸 大竹 大梅 大梅 大梅 大梅 大梅 大梅 大梅 大梅

大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉 大梅の葉

中酒

一御吸物

丸あづきほこみそ

足付七寸

肴段々

一板屋のあられ

櫃八寸

一なすびでんがく山椒みそ

櫃八寸

一御吸物 天王寺かぶら水仙寺のり

一蕪物にんぞんどんぶり

鉢八寸

一また、びすみそ

直七寸

一青まめ 鹽少入ル南京法付

深皿八寸

一御吸物 浅瓜ほそだち

一玄ゆんさいすみそ

桶直八寸

一酒麩

重箱八寸

一ちどり味噌

南京染付

深皿八寸

一御吸物 かたのび山のいも

一焼わかめ

櫃八寸