

一 牛房ふとに

重箱八寸

一 おさへ焼山のいも

三方松梅椿の作りばな

一 水の物

大鉢

御茶菓子藤の花餅

縁高八寸

御茶は、むかし

總菓子あはす

大鉢九寸

後段

大皿とからみの大

汁蕎麥切

御吸物

たうふくるのり

御食

引而 御香之物

御煮物ふさげ 大くわへ

御茹物竹の子輪切 たでごまみそ

中酒

一 あぶりやうすあげて

牛房のみ

櫃八寸

一 豆腐連串とふがらしみそ

櫃八寸

一 御吸物なすびめうがの子

中鉢八寸

一 大こんかきなます京のひぼのり

小皿八寸

一 鹽はす

中鉢八寸

一 つぶあへ山椒の白ごみそ

直八寸

一 御吸物ほんにやくの 浅草のり

櫃八寸

一 茹物山椒の葉

中直八寸

一 焼竹の子小串

櫃八寸

一 生わかめみそ

小皿八寸

一 御吸物たうふ 和にうばおん若め

櫃八寸

一 焼栗付あぶり小串

櫃八寸

一 まきうばの 小口切

櫃八寸

御茶菓子友干鳥 いわたけ

縁高八寸

御茶 後むかし

御總菓子丸せ柿

大鉢

〔嬉遊笑覽〕十飲上 精進物を肉菜になら大やうかんべいひて作るもの、可笑記三に、さる御寺へ参る、色々の御料理な

るに、きじやきのたぬき汁のどしめく、こはいかなること、にやと、心空にて見れば、さもなき精進物の御菜なり、寺がたの料理だて心得有べし、料理物語に、きじやきはとうふをちいさくきり、