

残菓は紙につゝみ、各々くわい中してかへる、主人は始終曲糸によりてもてなす、かへりには曲

〔新撰會席しつぽく趣向帳〕^{四季混雜}獻立の主旨

大菜器物は亭主の好次第

第一湯鯛

大猪口

煮がへし酢煮かたは

中

の鯛よろし煮かた奥にあり、

小菜中皿

鱈青酢

さより木くらげ赤がいみつば

小菜中皿

煎付

鮑か蛸か鎌くら海老か焼玉子か、常

小菜小鉢

あへ物

ひしこねたからしあへ、或は蜆青

小菜大猪口

精進物

は嫁菜ひたし物か、何にてもさらりと少したるもの一折二種あるべし、自

折なる物は部分の所にて見れば、趣向も思ひ付にも物ずきも、大菜器物は取替る度々にかたち替るをよしとす、大菜は常の料理などよるし、四季部分汁の所にて見たる

第二味噌汁

べし、ちかあるわしと菜、あるひは、大菜は常の料理の吸物または汁煮物を大菜と名付たる

大菜

精進物よろし

第三すまし

奥の煮物吸物精進の部にて見合すべし

大菜

第四薄くす煮

又小鴨、摘荻、せり、

およそ此あたりにて、上戸と下戸のちわかちあるべし、是油あげの心がけ也、下戸あらばな

大菜

第五焼鹽あんばい

雲わた、せん、柚子などの類

大菜

第六赤みそ汁

大蜆

からし、此類の品用ゆべし

第七飯

海苔飯、黄飯、紅飯、麥飯、挽割飯、右常のごとく辛味をそへ、煮出し薄醬油なり、

上茶にし重茶漬の方よろし、

香物

つけあわせは、一色