

普茶料理

様漬糟漬は亭主の  
風流にまかすべし

菓子

これまた同断なり、まかし四季の景物遠來の土産など  
は、麗なる物にても用べし、上品の物はいふに及ばず、

茶

薄茶、濃茶、煎茶出し茶、此四種の物は、  
賓と主の時のよるしきに随ふべし、

獻立畢

〔倭訓栞志中編十〕しつぼく○中 精進の料理を普茶といふ、

〔江戸料理通大全四編〕自序略○中

唐料理普茶卓子の部に及びて、暫く筆をさしおき、兼て長崎に下り、其宗を極めん事を思ひ立、往  
る辰○天保の春上方に登り、南禪寺東福寺は更なり、宇治の黄檗山、浪華の瑞龍寺、一心寺など、普  
茶ある毎にいたらざる處なく、既に長崎に下らんとする比、浪華に在て、彼地の普茶料理の達人  
何某の老僧に面會せしに、僕が此道に執心なるを悦び、再三再四普茶によばれて、俱に其仕様を  
きけり、○中

江戸 八百善主人

〔江戸料理通大全四編〕會席普茶料理略式

普茶といふは、唐風の調味にて、精進の卓子なり、長崎の禪寺、宇治の黄檗などにて、客を迎るには、  
必ず普茶料理にて饗應す事常例なり、近來上方にて専ら流行して、會席に略して、する様になれ  
り、  
客四人を一脚と唱へて、客七人なれば卓子臺を二脚とし、主人も其中に加りて供に相伴する事  
なり、原來酒を多く進る料にあらざれば、下戸口にあふ調味ながら、大菜小菜の中に上戸の意に  
叶ふ品を調ふべき事なり、  
まづ煎茶を出して、座附吸物といふ處から、直に卓子臺を持出すなり、小菜八品、大菜十二品にて、