

〔當流節用料理大全〕式三獻の圖略

一番の圖かくのごとし、左の方に焼鹽をかわらけに圖のごとく高くもり、土器の下に輪を敷べし、右の方かわらけ敷輪有べし、酒を少し入る、左の方かわらけに敷輪、きざみあらめを高盛にすべし、右の方土器に敷輪、くらげを高くもりにすべし、前に耳土器に壹尺二寸の白箸を置べし、二番のさかなはそり、鯛なまかわらけ敷輪あるべし、ふなをそらせにる也、元服祝言の時も、みな二人づ、ゆへ同じごとくに、何も二くみづ、こしらへてをくべし、

三番の肴はうちみ鯉をひらづくりにすべし、土器に敷輪有べし、かくのごとく高くもりにすべし、平作りにしてうすくかわを引鹽をす、水けをよく取盛也、少にても水けあれば、かわらけのうちみぐるしき也、廻りを切かたにもまはし、中へはくづを入、見事にすべきなり、いせごゐをする事も有、

待肴

〔世俗立要集〕マチザカナトイフハ、事ヲスル日イマダヨラヌサキニ、ザセキニスへ設クルナリ、高ツキ廿前ヲ、中ヲ人トヲラヌヤウニタカツキノツメラアハセタルガゴトク、カタく十前ニテ二行ニスフベシ、人一人マヘニ一本ナレバ、アヒヲヒロクスフベシ、

三肴

〔料理獻立〕年頭御式

