

駿河煮

鹽をさし用る也、又もり様うろこのかたになるやうにもり、其上にれうりしたるうろこを二ツ
三ツほども打ちらし、其後汁をいる、也、すい口は山椒のこにて候。

〔料理物語 漆物〕たいするがには、たいを白やきにして、だしたまりにすをすこしくはへ、よくよ
くに候て出し候、又やきてぶたのあぶらにてあげ、さてに候へばいよ／＼よし、是は兩蠻料理
ともいふ、

たこのするが煮、たこをよくあらひ、そのまゝだしたまりにすをくはへ、いばのぬくるまでよ
くに申候、くろにとも云也、

〔料理物語〕鯛かうらいには、なべに鹽を少しふり、そのまゝ、鯛を入、古酒に白水をくはへ、右の
いほひた／＼に入候て、さかけのなきまで煮候て、めしのとり湯をさし、景けいをおとじてかげんす
い合せ出し候也、何にても木の子ねぶかなど入てよし、其外作次第、此時はたいをおろしてきり
入る也、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷、朝倉左衛門督義景亭へ御成事、○中
一於會所參ル進物并獻立の次第○中

十五獻かまぼこの 一こん煎

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事〕七獻

御前 御配膳 同前○丹後 少將

一物 ふな 一こんに

〔文祿四年御成記〕一初獻御盃參候、御雜煮參候而、御銚子參候と御能初メ候同時也、○中

五ノ御膳○中 越河煎

越川煮

カウライ煮

一コン煮

淀川煮