

〔四條流庖丁書〕一飯ノ獻立ノ事、本膳ノ中ニハ必不紛定事ニハナマス用處ニ、近代無其儀不可然。燒物ノ事ハ、本膳ニハ魚ノヤキモノ、二ノ膳ニハ鳥ノヤキモノ有ベシ、是ヲ本膳ニ雙テ、鷦ノ燒物ヲ置事、四條六條ノ日記ノ外成ベシ、不可有之子細也、メシノ大汁ニビブツヲスル事不可難、當流椒ナド少置タル歟、勿論ヤキシホナド不入トモ、只サハ皿ヲバ可置也ト云々、冷汁ノ事、美物ニ組添タラバ、精進ノ冷汁ナレバ上リ也、精進ノ汁ニ組付タラバ冷汁下ルベシ、但冷汁ヲアケラクメバ、パンノヲモテ見惡間口傳、

〔江戸流行料理通大全初編〕膳部の三新の事

重き慶賀などの振舞に、膳部の本、二、三の膳中に三新といふ秘事あり、本膳に杉の木地の小角に香物を盛、二の膳に杉の木地の丸ものに敷味噌を盛、三ノ膳に杉の木地の地紙にさしみを盛る、是を膳中の三新といふ也、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、大饗任大臣大饗○藤原師實

納言以下

菓子二種梨栗、干物二種千鳥蒸鮑、生物二種鯉雉、窪坏物海月保夜

一獻立主入机二獻、三獻飯次

小鳥燒物四獻鳥羹鵝、次鷄頭草莖立代、次鮎燒物裏燒代

次水飯大饗清湯代、立后、穩座削冰、薯蕷粥代、

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻ニ付而次第○申

獻立

一式三獻參