

一御菓子のこと、七種ふち高にすはるべし、それを又御四方にすへて參候、瓜などの時は、御茶わんに入れてそへても參候、御相伴衆の御菓子も、七種ふち高にすはり候、又公方様にての、内々の御菓子には、いりこ、まる蛇、はむなども參候、其時は御箸すはり候歟、又御やうしのさきは左なるべし、

〔臨時客應接〕菓子は、菓子鉢歟、銘々盆の類ならば、紙を敷に不及形面白く美き菓子を見計ひ、上にして體よく盛、八寸歟盆に載、高坏歟八寸通盆ならば、奉書歟粘入歟、若有合さずば岩城半紙の類なりと、二枚重にして敷右の通菓子を盛、杉楊枝を壹前頭を揃へ、八寸にても盆にても縁へ掛て、客人の前迄持出、先自分の脇に置、煙草盆火鉢を少しつ、左右へ開かせ、客人の正面膝より五六寸前へ出すべし、

但杉楊枝なくば白箸にてもよし、

〔文祿四年御成記〕夫御成秀吉之儀被相定候付而爲其御同意都鄙之珍物被相調畢、中

七ノ御膳中 御菓子十二種、やうかん、椎茸、薄皮、くすいり、薯蕷、結びこんぶ、姫くるみ、花おこし、

つりがき、きんかん、みかん、松こんぶ以上、

御相伴中 菓子九種、羊羹、薄皮、薯蕷、姫胡桃、椎茸、釣がぎ、みかん、結びこんぶ、おこし、以上、

諸大夫衆中 御菓子七種、やうかん、薄皮、つり柿、椎茸、山の芋、みかん、結びのし、

御能之時樂屋中 御菓子五種、薄皮、山のいも、やうかん、つり柿、花おこし、

〔渡邊幸庵對話〕二細川三齋ハ中古の茶の菓者也、茶菓子に能登の鯖刺の頭を切て、折敷に椎の葉を敷て夫にのせ、箸を添て被出けり、鯖の頭の鹽出し切様に口傳有、

一椎の葉二つ計に切て、夫を添て、面々に被出ける、其葉にてすくひ喰ふ、無類の茶菓子也、

〔守貞漫稿後集〕饅頭