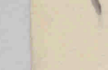

242
841E
1

二

文化八辛未年

信使府内廻着獻立

信使着船之節
對州公ゟ之饗應也

、二汁九菜膳部

坪
煮物
大板鮑　六本、
やまほし　三十、
刻らん姉　五十目、

汁
揚ほこ入　揚池 六人 大網 六夜 玉子 十 山の芋 十本
椎たけ　中 六斗、
姉　六十本
少き

鱠
鯛　天 六夜、
学鱈、　六十、
大こん　六本、
こ鰭あり　六夜、
天人菜　十本

香
瓜香一　六夜、
同出漬　十本、
汁菜　少把、

天目
揚麩唐　六十、
くり鮑　十本、
赤やうり　少々、

飯

二

平
きんこん焼鯛　大弐 五枚・ 揚浦 五合・
すゐこし　五色・
ふくらけ　五合・

汁
鶏　二羽・
きさん　六本・
皮牛房　捨本・
胡椒　少々・

猪口
二杯水
鹿子鰈　五十・
ぶ身大根　六本・
杉かき　六合・

三

蒸
鯽　壱本・
付焼子　五十・
筍宮こてん　六把・
芹　壱束・

汁
竹の子ひたし　大鯛五枚 玉子十・
其外　二本・

猪口
酪味噌
門滔

向詰　大小鯛　掛汁　六枚、

真く川　付焼鴨　四羽・

吸物　鯛　へんはし　大皿十二枚・　十二本

天目　雲丹和　河ちさ　蚫大盃・　二ニ盛合・

縁高　かすてら　落ア　源氏のや　さらし　小りん　風し

右者使上ヶ候

二汁七菜

平
煮物
鮑　二十本、
井の貝　貳百文、
杓らん麩　二百目、

汁
揚麩入　天鯛弐十枚
椎たけ　中当百五十本
姉き　二百本、

膾
鯛　大弐十枚、
岩山螺　百五十、
ちらん　二十本、
三つ葉　弐十枚、
大根　五斤

香物
瓜香
味噌漬ちらん　十五枚、拾本、

大目
胡麻和　三束、
らん茸　小皮弐拾、百目

飯

吸味、

二
鯛
付焼　五本、
海月　百十、
芋　十五枚、
茄き　十五包、

汁
鶴　十五羽、
大根　五十本、
椎茸　五百目、

猪口
胡味噌
門
酒煎り

一 真ノ きんかん 鯛 （大小鯛 十五枚、揚物 十五本、うとん人形 三十本、）

緑る かすていら 落雁 緑

右之取合

中食 献立

一 早瓜 落雁 取合

一 平 加子 しいたけ 葛付もの 山のいも 長ひしき （鄕 拾本、三百、七十五、百本 百把、）

鄕卯之 （拾本、）

汁 尾早枝 根さけ 豆腐 （三十丁、中子五百、百五十丁、）

膾 ちくわん 印藤 木耳 ミつ葉 （百五十本、六本、二百本、）

香 三奈漬 同 漬 （三千本、二千本、）

せんは煮

一 大皿 揃鄕 ちくわん 揃る （拾本、百五十本、三千把、）

飯

一 土器 但御紋付 紫網 大四寸 六寸廣、

一 菓子 丸ほうろ まんぢう

右ハ中官以下庭

右役上官六人分　上官以宮 四十六人分　神官 弐百人分

一 白みそ 五合 弐升 五升

一 赤みそ 五合 弐升 四升

一 醤油 壱升五合 四升 壱升

一 こゝん酒 五合 壱升五合 三升

一 酢 壱升 弐升 六升

一 塩 壱升 三升 五升

一 鰹ふし 十本 三拾本 三拾本

一 山椒 三升

一 しゝ人の料

一 四升

石井源之衛