

宗和流宴会料理の献立

引菓子  
なます  
さゝかき大根  
(作身)  
さす  
わさび  
のりびん  
ぎ宇里  
立め  
田作  
汁  
小角魚  
天ぼこり  
あられ大根  
会敷  
瓜漬  
坪  
車えび  
もそう (孟宗竹)  
ゑんど  
千代久  
たこ  
子あへ (たこを鱈子であえたもの)  
中平  
焼入鯛  
煮付魚  
日之出かまぼこ  
花芋  
島田こんぶ  
焼物  
鯛  
中酒  
(台引)  
笹葉付小鯛  
次めし  
(茶碗)  
梅蒲鉾  
べじ  
春さめ  
新生加  
初こん  
(吸物)  
茂魚  
松茸  
いず  
紙しき  
蒲鉾  
照焼魚  
きうり

井  
(一) たらこ  
(二) 煮魚  
筍子  
(三) 唐久さいお  
ろうじ  
びわ

式献  
(吸物)  
たい  
べじ  
宇ど

刺身  
(作身)  
さす  
白髭大根  
わさび  
のり  
きう里  
たてめ  
手塩盛  
玉子焼  
照煮魚  
友松いか  
こう竹  
きうり

参献  
(吸物)  
結きす  
べじ  
いず  
むしり  
鯛  
黒梅  
大平  
縁かまぼこ  
松たけ  
ゑんど  
水のもの  
林子  
有のみ (梨)

かしわん  
半平  
志い竹  
青な  
茶漬  
以上

深沼勲「宗和の料理」『飛騨春秋』16-17頁、昭和  
〇年〇月号