



八寸「貝合せ八寸」

飯蛸柔らか煮 煎り唐墨落梅煮 鴨ロース

生この子 鯛手鞠寿司 桜鱈 燻し卵

汲み上げ湯葉 生雲丹 うすい豌豆

「金箔蛤 透かし菱皿」

「蓋物 深川製」





造里

近海物鮪 泉州のあおり烏賊
「しんしゃ輪花 京焼 光陽作」



向付

蓮豆富 黒豆ずんだ 旨出汁煮凍り
「青磁輪花向附」



煮物椀（上）

丹波松茸、ぐじ湯葉豆腐
〔黒紅葉蒔絵椀〕明治期

焼物（左頁）

対馬の水鯨一夜干し酒焼き、すだち
〔美濃焼 暁山窯 未在自作〕

一瞬にして膳がふわっと華やく扇面
絵替わり向付。桜、桔梗、藤、菊など、
四季折々の美が十組揃う。



掌にのるほどに小さく、軽やかな筆
も愛おしい。元禄十年という箱書き
が残る「南京」小手塩五人揃。

