

料理を出す順番

③-飯器-④-汁替

1 向付 (三光置)

飯汁の順
飯一文字
三口で食える

利休箸

飯碗 汁椀

2 一献目

焗鍋お酒人数分

盃台に
盃を人数分

3 煮物椀

蓋をして
折敷の前におく

清し仕立

3 飯器

取りよめようには
入水左一杓おし

丸盆

通り盆の上におしをのせる
(あてないで)

4 汁替之

初めの時
より多目に入る

5 酒=献目

二度目のお酌をする

7 焼物

焼いた魚

青竹
中節

8 預鉢

野菜等
三種炊き合せ

青竹
元節

9 強肴

オロシ

10 飯器=国目

たつぷりと入る

(あてないで)

11 小吸物(箸洗)

折敷の前におく

12 八寸焗鍋

山お野
中節

三献目

13 湯斗・香物

湯斗にのせる

青竹両細

14