

大饗の儀の料理等について

○参列者向け饗膳・酒饌

平成2年の例を参考としつつ、料理の付属品（器や折敷など）について、儀式の意義を損なわない範囲で見直しを行いたい。

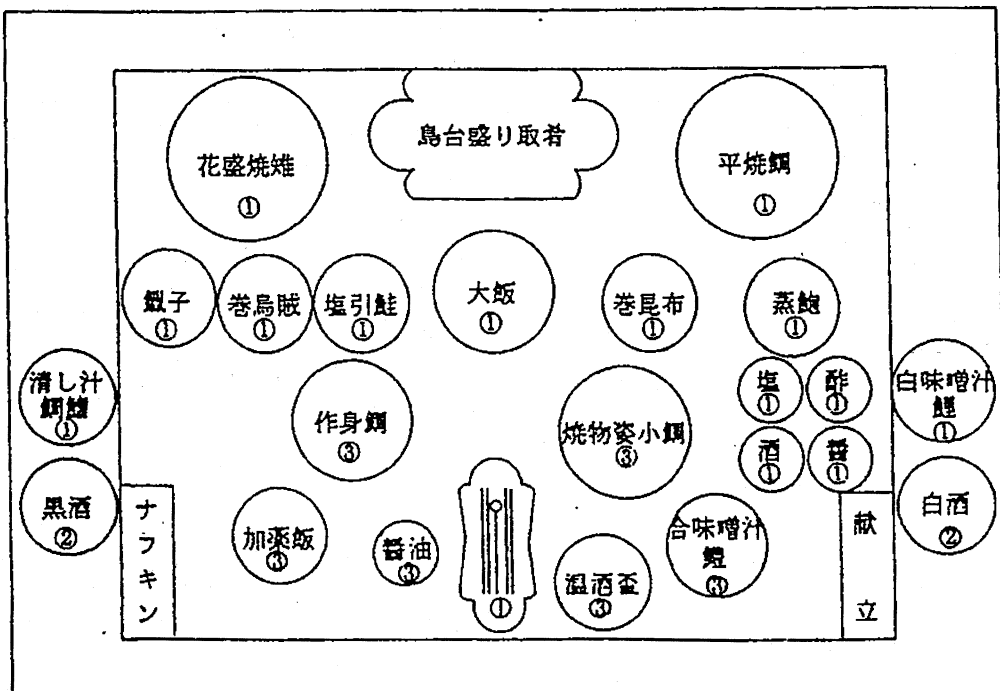
大饗の儀献立

一 天皇皇后両陛下御分 朱塗り御台盤（十一月二十四日第一回、第二回、二十五日）

供膳

平焼鯛	建松	追物	一大飯	齋田米
花盛焼雉	建松	追物	一汁	物二種
塩引鮭		高盛	一白味噌	卷鯉
卷烏賊		高盛	一清し	鯛鱈
鱧子		高盛	一四種物	酢醬塩酒
蒸鮑		平盛	一白	酒
卷昆布		平盛	一黒	酒
御酒饌	合味	噌	卷	鱧
汁物	松桜梅造花	立て	島台盛り	独活
取肴	日の出蒲鉾	松風焼合鴨	鶴亀型薯蕷菜	
作身	鯛	細魚煎雲丹和え	白糸大根	花山葵
焼物	塩焼	姿鯛	淡路結び	金銀水引
加菜飯	鯛曾保呂	椎茸	干瓢	青豆
温酒				錦糸玉子
				紅生姜

（付立図）



銀盤盛り ①
土器盛り ②
磁器盛り ③

二 内閣総理大臣始め各界代表等 饗膳・白木折敷、酒饌・黒塗り折敷(十一月二十四日第一回、第二回、二十五日)

- 一 饗膳
 - 焼 雉
 - 塩 引 鮭
 - 巻 昆 布
 - 飯 齋 田 米
 - 汁 物 鯛 鱒
 - 白 酒
 - 黒 酒
- 一 酒 饌
 - 汁 物 合 味 噌 巻 鱧 独 活
 - 取 肴 松 桜 梅 造 花 立 て 島 台 盛 り
 - 日 の 出 蒲 鉾 松 風 焼 合 鴨 鶴 亀 型 薯 蕷 羹
 - 作 身 鯛 細 魚 煎 雲 丹 和 え 白 糸 大 根 花 山 葵
 - 防 風 紅 蓼
- 一 焼 物
 - 塩 焼 姿 鯛
 - 淡 路 結 び 金 銀 水 引
 - 紅 白 絹 糸 掛 け 尾 紙 飾 り
- 一 加 菜 飯
 - 鯛 曾 保 呂 椎 茸 干 瓢 青 豆 錦 糸 玉 子
 - 紅 生 姜
- 一 温 酒

(付 立 図)

