

天長節夜會食卓の眞景（口繪参照）

巻頭の口繪は明治三十六年十一月三日帝國ホテルに開かれし天長節夜會の食卓を寫せしなり、食堂は二十間に八間の長方形にて周圍は紅葉流しの幔幕を張詰め天井には牡丹形の紅黃白色常盤の緑を點綴す中央の太き柱は藥玉及小旗を以つて飾られ無數の電燈は四方に輝きて目映き斗り當夜の料理は前壁に對せし一列の食卓に配置さる有名なる夜會の事とて一千有餘名の來賓に充つる其献立の如何に按配され、厨人の如何に苦心せしやは料理法に重きを置ける、者の等しく知らんと没する處ならん、今其概要を説明せんに第一は生蠣及魚卵（ウイトル、カビヤ）の料理にて生蠣はレモンの汁を湛え、カビヤは魯西亞産鱒魚の卵の製したるものなり、第二は冷製魚肉玉子掛汁及寒天寄物（マヨナイズ ド サモン アンギール ア ラ ゼリー）にて冷製魚肉玉子掛汁は鮭の冷肉に玉子の黄身にて作りたる掛汁を添へ寄物は鰻の肉をゼリーにて寄せしものなり、第三の料理は雁肝冷製寄物（アスピック ド ホアグラ ド ストランボルダ）と云ひ雁の肝をゼリーにて寄せたるもの、第四は豚肉冷製寄物（ジャボン デコレ ア ラ ジェリー バアンド フルツ アッソル チ）にしてハムを寄せしもの、第五は冷製混肉及冷製鯔粉入鳥肉（バデ ド ジビイ ガランチン ド フライ）とて混肉は軍鶏の肉へ豚の肉を碎きて詰めしもの、鯔粉入鳥肉は雉子の肉を用ひたるなり、第六の松露入冷製鴨肉（ペカ シントリツフエ）は佛蘭西松露を碎きて鴨の腹へ詰め、第七の海老及混菜入洋菜（サラダアラルス サラダ ド オマー）は野菜類及海老を用ひ、第八の氷酒（ポンチ、ロヤル）は酒を氷結せしめしもの、第九の牛酪製菓子及玉子入製菓（パポロア ア ラ シャンテー ブウダン アラ デプロマ）は牛乳の寄物にて玉子入製菓は菓物を包みたり、第十は三鞭入寒天寄菓（ジェリー オー フリイ ア ラ シャンペン）にてゼリーに三鞭の入りし菓子、第十一の牛酪製氷菓（ムース オー フレイズ）は果物入の菓子なり、第十二の挽茶及香入氷菓（グラス オー ティー グラス ア ラ ロニー）は挽茶及香料入のアイスクリーム、第十三の果實製菓（ガドー エ フルツ）は水菓子と干菓子なり、是等の料理は孰れも精選せし佳品を以て調理せられたれば味の美なること内外に誇るに足らん、會食の時間となれ

ば賓客は三々伍々幾多の卓に倚つて祝杯を擧げ二十餘名の給仕人燕尾服にて食卓の間を周旋す、名にし負ふ一年一度の夜會主客陶然として歡聲場裏に和氣の洋々たる事春の如し

増補註釋

食道樂（秋の巻）

目次

- 第百八十二 交際法 結婚問題
第百八十三 適不適 自分の運
第百八十四 過去と未來 男女の覺悟
第百八十五 鮎の味 川の相違
第百八十六 鮎の料理 犢のチャップ 同シチウ
第百八十七 蠅取男
第百八十八 蠅取器械
第百八十九 下等料理 料理屋料理
第百九十 中等料理 ホテル料理
第百九十一 上等料理 家庭料理
第百九十二 昆布スープ カビヤカナベール
第百九十三 鳥スープ 米と鳥のスープ
第百九十四 鮎と犢 鮎のフエタス ジブレグレイオーコロトン
魚のケズレー
第百九十五 鶏の雛 雛のロース 人工孵卵器
第百九十六 鶏の買入 鶏の鑑別法
第百九十七 鳥料理 鶏の筋抜き 臓物料理 雁臍料理
第百九十八 大立腹 ポンチ アスペラガスの料理 羊のロース
第百九十九 梅料理 デプロマーテ 梅の煮方 シロップ ジャム
梅素麵
第百 果物の効 コーヒーアイスクリーム
第百一 大混雜 空巢ねらい
第百二 食物研究會 家族的の交際
第百三 料理見物 料理人の腕前

- 第二百四 輕便法 玉子燒鍋の應用
- 第二百五 カステラ 玉子の泡立方
- 第二百六 玉子の雪 玉子の菓子
- 第二百七 ビスケット 蕎麥の菓子
- 第二百八 蒸し料理 玉子ブデン 南瓜ブデン オムレッツ
- 第二百九 合ひ物 食物食べ合せ
- 第二百十 南瓜料理 南瓜の三杯酢 同葛掛け 同丸蒸し 同ブデン
- 第二百十一 野菜の煮物 白ソース煮 茄子料理 色々 冬瓜の鹽漬 同胡麻酢
- 第二百十二 魚のグレー 鰻のシチュー 鱈のフライ 鮎の酢煮
- 第二百十三 同三杯醬油 同甘露煮
- 第二百十四 旅の辨當 鮎の鮓 サンドウヰツチ 色々
- 第二百十五 汽車の衛生 病氣の原因
- 第二百十六 旅店の衛生 印度風のライスカレー
- 第二百十七 ライスカレー 海老のサラダ フランテソース
- ソーダ松魚 ヘットの製法 ソーダ松魚の區別 同擣身 同鹿煮 同蟬燭燒
- 第二百十八 鱈料理 鱈の酢煮 同酢の物 同蓼蒸し
- 同白ソース掛け 同味噌燒 同醬油干し 泡雪ソース
- ロールキャベツ ドーナツ
- 第二百十九 下駄と帽子 ロールパン
- 第二百二十 脂肪の欠乏
- 第二百二十一 食物の成分 家鴨料理色々
- 第二百二十二 胃と腸
- 第二百二十三 吃逆の藥 腹中の沸騰酸
- 第二百二十四 西洋の葛餅 プラマンチ色々 米のプラマンチ
- 桃と梨との煮方 牛肉崩し料理
- 第二百二十五 赤茄子 牛肉崩し料理 コロツケ 赤茄子スープ
- 同シタフェー
- 第二百二十六 チース料理 チースのフェタス マカロニチース
- 牛肉の煮加減
- 第二百二十七 日中の芝居

- 第二百二十八 老人の食物 米のブデン
- 第二百二十九 ソフレ― チーストース 同ストロン 同ソフレ―
米のソフレ―
- 第二百三十 赤茄子の味 冷しコーヒー レモナード
- 第二百三十一 暑中の飲物 シロツプの取方 ライムジュース
カップスター ソドル
- 赤茄子シチュー 同シタフエー
- 第二百三十二 赤茄子ジャム 赤茄子ソースの取方 苺のジャム
- 第二百三十三 下等肉 ブリスケの料理 殘肉料理 ムツの子の料理
- 第二百三十四 月の夜
- 第二百三十五 運命
- 第二百三十六 女の心得 家庭の和氣
- 第二百三十七 媒介役
- 第二百三十八 茶話會
- 第二百三十九 二十錢辨當 三種のサンドイツチ
- 第二百四十 安直主義 カップケーキ
- 冷肉料理 コールポーク テンピの炭
- 第二百四十一 寄せ物 牛の舌 食物の食べ頃
- 第二百四十二 手輕な菓子 レモンのゼリー 手輕なビスケット
チョコレート菓子
- 第二百四十四 アイスクリーム
- 第二百四十五 上等の品物 クリームの焼痕
- 第二百四十六 クリーム ポンチの色々
- 第二百四十七 二十錢料理 手輕なスープ 鰯のフエタス
ランのコロツケ
- 第二百四十八 ペラ才飯 煮たブリスケ パンのブデン
- 第二百四十九 三十錢料理 脛のスープ 鰯のグレー 赤茄子の詰物
- 第二百五十 牛の尾 臍物料理 犢の頭料理
- 第二百五十一 珙瑯鍋 鍋の使ひ方
- 第二百五十二 食育論 小兒の食育
- 第二百五十三 玉子廻し コーヒーケーキ
- 第二百五十四 泡の立ち方 夏と冬の相違
- 第二百五十五 珈琲ケーキ テンピの取扱

第二百五十六 お茶菓子 バターケーキ チヤミロール
第二百五十七 カステラ菓子 ジャムケーキ カビ子ツトブデン

ホンザー

第二百五十八 鯛料理 鯛の酢煮 同糠漬

第二百五十九 一名案 洋行策

第二百六十 食道樂會

第二百六十一 料理の粹

第二百六十二 食事法

第二百六十三 試験問題 料理の原則

第二百六十四 看病料理 看護婦の役目

第二百六十五 病人見舞 腐った菓子

第二百六十六 料理の原則 玉子の成分

第二百六十七 魚の區別 白肉に赤肉

第二百六十八 料理の教授法 麴の作用 理學作用

第二百六十九 鳥の汁 鶏の吸立汁 スイキ和へ 鯛の浪花煮

第二百七十 茶碗鮓 鮓の料理 茄子の鍋田樂 茄子芥子漬

第二百七十一 茄子の性質 百一漬 茄子の化學作用

第二百七十二 善後策

第二百七十三 家庭の清潔

第二百七十四 戀愛の害

第二百七十五 家庭の教育

附録

米料理百種

日本料理の部

第一 飯の炊き方

第二 白粥

第三 炒米の粥

第四 バターの粥

第五 スープの粥

第六 牛乳の粥

第七	茶粥
第八	薩摩芋の粥
第九	櫻飯
第十	油揚飯
第十一	豆腐飯
第十二	大根飯
第十三	里芋飯
第十四	紫蘇飯
第十五	椎茸飯
第十六	豌豆飯
第十七	蠶豆飯
第十八	嫁菜飯
第十九	枸枯飯
第二十	竹の子飯
第二十一	栗飯
第二十二	薩摩芋飯
第二十三	松茸飯
第二十四	初茸飯
第二十五	五目飯
第二十六	蒲鉾飯
第二十七	海老飯
第二十八	蛤飯
第二十九	鴨飯
第三十	牛肉飯
第三十一	貝の柱飯
第三十二	鯛飯
第三十三	鯛の胡麻汁飯
第三十四	鯛の汁掛け飯
第三十五	烏飯
第三十六	田每飯
第三十七	烏賊飯
第三十八	豚のそぼろ飯
第三十九	凱旋飯

- 第四十 牡蠣飯
 - 第四十一 牡蠣雜炊
 - 第四十二 肥前飯
 - 第四十三 鮪飯
 - 第四十四 肥前の押鮪
 - 第四十五 鯖鮪
 - 第四十六 鮎の鮪
 - 第四十七 うぐひの鮪
 - 第四十八 鯛の雀鮪
 - 第四十九 こじやきねり
 - 第五十 粟の赤飯
- 西洋料理の部
- 第一 ペラオ飯
 - 第二 白ソースのペラオ飯
 - 第三 黒ソースのペラオ飯
 - 第四 肉汁ソースのペラオ飯
 - 第五 玉子ソースのペラオ飯
 - 第六 赤茄子ソースのペラオ飯
 - 第七 赤茄子飯
 - 第八 サフラン飯
 - 第九 野菜飯
 - 第十 土耳古飯
 - 第十一 ペラオチキン飯
 - 第十二 チキンブロー
 - 第十三 チキンライス
 - 第十四 米のコロツケ
 - 第十五 米と魚のコロツケ
 - 第十六 米と牛肉のコロツケ
 - 第十七 米と魚のケズレ
 - 第十八 牛肉のライスカレー
 - 第十九 鶏肉のライスカレー
 - 第二十 魚のライスカレー

- 第二十一 蛤蜊のライスカレー
- 第二十二 玉子のライスカレー
- 第二十三 米のスープ
- 第二十四 ブラウンライススープ
- 第二十五 牛乳飯
- 第二十六 米の粉の朝飯
- 第二十七 飯のマツシ
- 第二十八 プラムライス
- 第二十九 ハム飯
- 第三十 豚飯
- 第三十一 カレンズ飯
- 第三十二 チース飯
- 第三十三 米のフライ
- 第三十四 米のフェタス
- 第三十五 同じくカレンズ入り
- 第三十六 米のオムレツ
- 第三十七 米のソフレオムレツ
- 第三十八 米のソフレ
- 第三十九 米の粉のソフレ
- 第四十 林檎と米の雪
- 第四十一 米のブラマンヂ
- 第四十二 米のバ、ローム
- 第四十三 米のスポンヂゼリー
- 第四十四 ジャムカツプライス
- 第四十五 米のブデン（蒸すもの）
- 第四十六 米のブデン（焼くもの）
- 第四十七 米の粉のブデン
- 第四十八 ジャムライスブデン
- 第四十九 果物入ライスブデン
- 第五十 ライスブデンのソース

パン料理五十種

- 第一 食パンの製法

第二	トースパン
第三	バタートース
第四	スライストース
第五	ジャーマントース
第六	ミルクトース
第七	輕便ミルクトース
第八	玉子トース
第九	スカンボロトース
第十	ベーキングトース
第十一	アスペラガストース
第十二	メンチトース
第十三	メンチトースコロツケ
第十四	チーストース
第十五	アンチヨビトース
第十六	ブレットミルク
第十七	パンのフェタス
第十八	パンのジャムフェタス
第十九	パンと赤茄子のシチユ
第二十	玉子のサンドウィッチ
第二十一	ハムのサンドウィッチ
第二十二	ロースのサンドウィッチ
第二十三	碎き肉のサンドウィッチ
第二十四	パテミーサンドウィッチ
第二十五	鶏肉サンドウィッチ
第二十六	ジャムサンドウィッチ
第二十七	赤茄子サンドウィッチ
第二十八	サラダサンドウィッチ
第二十九	野菜サンドウィッチ
第三十	チースサンドウィッチ
第三十一	魚のサンドウィッチ
第三十二	クリームサンドウィッチ
第三十三	鰯のサンドウィッチ
第三十四	カビヤサンドウィッチ

- 第三十五 カビヤゴレット
 - 第三十六 蒸しパン
 - 第三十七 パン粉
 - 第三十八 パンのブデン（蒸す法）
 - 第三十九 パンのブデン（焼く法）
 - 第四十 パンのブデン（別法）
 - 第四十一 ジャムトースブデン
 - 第四十二 パンのカビ子ツトブデン
 - 第四十三 パンと林檎のシャントリー
 - 第四十四 フライブレッド
 - 第四十五 カナベール
 - 第四十六 コロトン
 - 第四十七 パンソース
 - 第四十八 パンのホースミート
 - 第四十九 パンのシタフェ
 - 第五十 パンのフライシタフェ
- 臺所の手帳

増補註釋

食道樂（秋の巻）目次 終