

己丑九月初一日

右甘結儀軌圖式刻役時匠人居接處所用蘆葦三十立網罟空石十五立即刻進排為旒待訖役撤去事

廣興

餽品 附絲花○餅品器數尺量並自本所稟旨舉行餽品單子 大王大妃殿用黃色紙 大殿 中宮殿 世子宮 世子嬪宮用紅色紙並以真書

列書府院無設所自本院啓 目啓下捧甘取用依式舉行

內熟設所

處所萬歲門內丙戌十月二十日始設設假家一百六十六間本所舉行自丁亥正月十三日就設館廳以下牌將員役自同月十六日為始輪直前期三日晝夜並直堂上前期五日輪直正日設中排設廳於建福閣以便進止

萬慶殿正日進饌

大王大妃殿進御饌案

四十七器繪器甲燻器內 各色粳餛餅 一器 高一尺三寸白豆粳餛餅白米一斗五升粘米三升去皮豆九升大粟實生粟各四升某豆粳餛餅白米一斗五升粘米三升某豆九升大粟實生粟各四升石耳粳餛餅白米一斗五升粘米三升石耳末大粟實生粟清各四升實栢子二升實栢子一斗二升寧雲只白米一斗五升粘米三升大粟實生粟清各四升實栢子二升

進饌儀軌

丁亥 卷二 甘結 饌品

二十九

白雲只白米一斗五升粘米三升大粟實生粟各四升石耳實栢子各二升辛甘草粳餛餅白米一斗五升粘米三升大粟實生粟清各四升辛甘草末六升實栢子四合

各色粘餛餅一器

高一尺三寸白豆粘餛餅粘米一斗八升去皮豆一斗大粟實生粟各四升辛甘草粘餛餅粘米一斗八升辛甘草末六升實栢子一斗大粟實生粟清各四升實栢子三合炒豆粘餛餅粘米一斗八升去皮豆一斗大粟實生粟清各四升粘餛餅粘米一斗八升實栢子一斗大粟實生粟清各四升厚餅粘米去皮豆各一斗八升大粟實生粟各四升清五升實栢子三合桂皮末二夕

色助岳花煎團子餅一器

真油一斗二升五合大粟五升梔子五十兩甘苦末三升三合清四升三合桂皮末四夕花煎粘米一斗五升真油四升清一升五合實栢子七合桂皮末四夕各色團子粘米二斗去皮豆六升大粟實生粟各三升青艾二兩生薑三合實栢子一升三合石耳末

藥飯一器

粘米大粟各一斗黃粟一清各一升七合實栢子六升桂皮末二夕

大藥果一器

高一尺三寸一百二十立真末四斗清六升砂糖一圓實栢子四

茶食果一器

真油各一斗六升砂糖一圓實栢子四合桂皮末胡

饅頭果一器

高一尺三寸一百四十立真末三斗五升清真油實栢子四合桂皮末胡 各色茶食一器 高一尺三寸一千四百箇某末松花各七末胡椒末各一合 九升清一斗三升五合麩脂 二鍾子五味子一升五合 三色梅花強精一器 高一尺三寸紅白梅花

子強精四百箇粘米二斗二升粘粗四斗四升酒清真油各六升白糖
十六斤芝草二斤十兩紅取油四升二合雪綿子四錢實栢子八升 三色細乾

飯強精一器 高一尺三寸紅細乾飯強精五百箇白黃細乾飯強精各四百箇
粘米二斗二升細乾飯各二斗一升酒清真油各五升二合白糖五斤五兩

芝草一斤五兩紅取 五色強精一器 高一尺三寸五色強精各二百五十箇
粘米二斗一升酒清真油各五升二合

白糖五斤五兩紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升一合 四色冰絲
松花二升一合芝草八兩五錢紅取油八合五夕雪綿子一錢一分

果一器 高一尺三寸四色冰絲果各六十五箇粘米五斗二升酒清真油各一斗
四合白糖二十六斤芝草葛梅各九兩八錢紅取油九合八夕雪綿子一

錢三分梳子 三色梅花軟絲果一器 高一尺三寸紅白梅花栢子軟絲
一百三十箇 果各一百五十箇粘米二斗二升

粘粗四斗二升酒清真油各六升白糖十八斤芝草二斤 兩色細乾飯軟絲
八兩紅取油四升雪綿子四錢五分實栢子七升二合 兩色細乾飯軟絲

果一器 高一尺三寸紅白軟絲果各四百箇粘米細乾飯各二斗七升酒清
真油各七升白糖八斤芝草二斤紅取油三升二合雪綿子四錢 四

色甘絲果一器 高一尺三寸四色甘絲果各一千三百箇粘米二斗七升酒清
真油各七升白糖十三斤八兩芝草葛梅各一斤紅取油一升

六合雪綿子二 三色漢果一器 高一尺三寸三色漢果各八百八十箇真末三
錢幣金二兩 斗五升清一斗五合真油一斗白糖四斤芝草

一斤葛梅五兩紅取油一 兩色細乾飯蓼花一器 高一尺三寸紅白蓼花
升六合雪綿子二錢二分 各八百箇真末三斗二

升細乾飯三斗真油八升白糖八斤芝草一斤八兩 各色糖一器 高一尺三
紅取油二升四合雪綿子二錢六分鹽三升二合 寸大砂糖

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 三十一

七十圓福餅一百圓八寶糖七斤五花糖五斤榛子糖蜜棗金箋餅各四斤玉春糖六
封冰糖乾葡萄青梅糖梨脯各三斤人參糖推耳糖御菓子各三匣水玉糖二匣雪糖

封龍眼一器 高一尺三寸 荔枝一器 高一尺三寸 棗卵栗卵薑
龍眼十五斤 荔枝十五斤

卵煎藥栢子餅一器 高一尺三寸黃栗一斗二升大棗八升生薑一斗二升實栢
子二斗清一斗二升白糖一斤八兩桂皮末胡椒末各

一合煎 柑子一器 高一尺三寸 柚子石榴一器 高一尺三寸 柚子
藥一椀 梨一器 高一尺三寸 生栗一器 高一尺三寸

梨一器 高一尺三寸 生栗一器 高一尺三寸 生栗一器 高一尺三寸
梨一百五十箇 蹲柿一器 九匙實栢子三升

生栗 黃栗一器 高一尺三寸 大棗一器 高一尺三寸 大棗
四斗 黃栗四斗 四斗實栢子四升 胡桃一

器 高一尺三寸 松栢子一器 高一尺三寸 各色正果一器 高一尺
實胡桃四斗 實栢子二斗

香桔梗各一斗柑子二十箇木瓜十箇山查四升青梅糖唐杏仁 梨熟一器 生
瓜菓梨脯黑葡萄各一斤巨冬煎熟冬歲各五片清一斗二升

十箇胡椒一合實栢子五 錦中湯一器 陳麪八首牛內心肉半部頭骨一部尾
夕生薑三夕白朮一升 者與一部雞卵十箇全雞二箇海參十

箇水芹三丹藥古三合實栢子五夕 悅口資湯一器 牛內心肉半部背骨長
真油五合良醬三合胡椒末三夕 者與各一部紫花八分

一胖十分一雄半首秀魚半尾全鱸一箇海參五箇雞卵十五箇香和二箇藥古黃
銀杏實胡桃茶末良醬各二合水芹二升生薑半升真末三合真油一升實栢子三夕

胡椒末 各色截肉一器 高一尺五寸片脯一貼八立黃脯三貼六立烏魚三
一夕 貼六箇江瑤珠十貼二十箇全殼六十三箇鹽九貼

各色截肉一器 貼六箇江瑤珠十貼二十箇全殼六十三箇鹽九貼

白大口十八尾黃大小七尾廣魚十三尾沙魚片肉足餅一器高一尺陽支頭

九尾文魚二尾多士麻九立黃栢子二升七合三色煎油花一器高一尺秀

牛尾十二箇真鷄二首秀魚一尾群半部鷄卵三全雙炒一器高一尺全雙四

二十箇實栢子一升石耳胡椒苦草末各一合海蔘煎一器高一尺海蔘七百箇真鷄五首

群領口部肝三部鷄卵一百五十箇真末茶末各一合各色花陽炙一器高一尺

四升實栢子三升木末六升真油一斗鹽二升牛腎一部豆泡三節鷄卵二百

牛腎道干伊各一部真油四升良蘇二丹胡椒末一合蘇五本生薑五夕鹽二合

十箇真末六升真油一升以醬栢子在子各五合生各色花陽炙一器高一尺

葱二丹胡椒末一合蘇五本生薑五夕鹽二合牛腎四部群半部背骨昆者異各三部猪脚一部秀魚一尾全鹹十箇海蔘三十箇桔

便五斗生葱十丹鷄卵四十箇真油實栢子在子各六升良醬藥古各三升菜末真末各三

合胡椒末生薑各二合實全雉炙一器生雞五十首真油鹽各三升胡椒末二

柏子一升蒜十本鹽五合二雜蒸一器雙飛一隻昆者異大腸廣大頭各二部

升末五夕實栢子一各色甲膾一器高一尺豆太十部十葉五部群領

合實栢子一升一器黃芥子二合高二醋醬一器只醬三合醋二

一器白清芥子一器合清一合鹽一夕醋醬一器合實栢子五夕

床花三十五箇大水波蓮一箇中水波蓮二箇小水波蓮二箇各色節花十

大王大妃殿進御別饌案二十一器鑰器甲婚器紅心各色餅一

進饌儀軌丁亥卷二 饌品三十一

器高七寸白豆粳飯餅白米一斗粘米二升去皮豆七升大棗實生栗各一升四合

草粘飯餅粘米一斗二升辛甘草末三升四合實栢子七升大棗實生栗清各二升四

合實栢子一合二夕炒豆粘飯餅粘米一斗二升去皮豆七升大棗實生栗清各二升

四合厚餅粘米去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合清一升實栢子二合五夕桂

皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合真油一升五合清六合大棗九合甘

芥末五合桂皮末二夕實栢子八夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合青藥飯

艾七分大棗實生栗各七合清九合實栢子一升二合桂皮末二夕生薑三夕藥飯

一器粘米大棗各五升黃栗真油各五合清一升麪一器木麪二十沙里牛

卯三箇良醬一合實栢子真油一器木末一升五合生雞二脚猪脚八分一

夕真油六合胡椒末實栢子各五夕茶食果饅頭果各色茶食三色

本菓豆長音五合生葱一丹生薑二夕真油六合胡椒末實栢子各五夕

梅花軟絲果二十七箇五色強精各四十五箇真末八升粘米五升粘租二升七合棗

末黃栗各九合黑栢子末一升八合松花黃栗末各一升三合辛甘草末細乾飯各七

合大棗四合五夕實栢子實栢子各一升一合清五升七合真油四升四合砂糖半半

甜白糖一斤十二兩鴈脂半半鍾子五味子一夕芝草四兩紅取油四合薑絲子五分

桂皮末三合胡椒末一夕玉春糖二匣棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菓

水玉餅八寶糖五花糖堆耳糖各半匣末餅一器高七寸大棗黃栗實栢子生薑各四升棗末一升五味子一合

大棗

蹲柿柚子柑子石榴生梨生栗一器 高七寸大聚寶生栗各三升蹲柿七十箇柚子二十箇柑子三十箇

十箇石榴十箇 生梨十八箇 各色正果一器 高六寸木瓜一箇山查肉五合蓮根生煎桔梗

生梨十八箇 梨熟一器 生梨十箇胡椒一合生薑三 完子湯一器 內

三兩清五升 心肉一節昆老與半部胖十分一蹄花四分一全錢一箇海參三箇薺根二箇水芹一

丹生葱五本雞卵十箇真油良醬各二合真末一合實栢子胡椒末各一夕藥古五夕

鹽一合荏 悅口子湯一器 牛內心肉半部背骨昆者與各一節膀胱半半部

子末七夕 箭雞卵十五箇薺根二箇藥古實銀杏實胡桃末良薑各一合水 各色軟截

芹二丹生葱一丹真末五合真油一升實栢子五夕胡椒末一夕 肉一器 高九寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼三箇江瑤珠九十箇全銀十八

合 片肉足餅一器 高六寸陽支頭一節猪蹄二部牛足四隻陳鷄一首秀魚

夕 三色煎油花一器 高六寸秀魚四尾肝各一節鷄卵四十箇真末木

合 生鰓蒸一器 生鰓三十箇牛內心肉半部鷄卵五箇藥古一合木耳黃

各色花陽炙一器 高六寸二百五十串牛腎腰骨各二部昆者與猪脚各半

桔梗一斗六升生葱四升良醬藥古各四合真油實栢子各二升菜末 全雉炙一

真末各一合胡椒末生薑各四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕 進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 三十一

器 生雞二十首真油一升生葱半升胡椒末 各色膾一器 高四寸豆太五部

生薑各三夕實栢子五合蒜三本鹽一合 芥子一器 黃芥子四合醋 醋醬一器

白清一器 白清 床花十箇 挑三枝花三箇紅桃開花二箇 大王大妃殿進御果榼 四層俵饌 棧內下 藥果各色茶食各色糖各

色截肉 大殿 中宮殿進御饌案 每案各二十八器鑪器甲燔破器 各色餅

二器 高一尺白豆麵餛飩白米一斗六升粘米大聚寶生栗各四升去皮豆一斗二

升白米一斗六升粘米大聚寶生栗清各四升實栢子四合辛甘草草只白米一斗六

升粘米大聚寶生栗清各四升辛甘草末六升實栢子四合炒豆粘飯餅粘米一斗四

升去皮豆八升大聚寶生栗清各二升六合實栢子二合六夕辛甘草粘飯餅粘米一

斗四升辛甘草末四升實栢子八升大聚寶生栗清各二升六合實栢子二合六夕厚

餅粘米去皮豆各一斗大聚寶生栗清各二升實栢子五合相皮末一夕各色助餅粘

米三斗去皮豆九升真油七升五合大聚寶銀杏各三升甘苔末二升清二升二合實

栢子一合桂皮末三夕花煎粘米一斗真油二斗清一斗實栢子一升各色子粘米

二斗去皮豆實栢子各六升青艾二錢生薑一合四夕石耳末一升四合人參實生栗

各四升實栢子二升藥飯二器 粘米大聚各二斗黃栗真油各二升清六 乾

合清一升桂皮末一夕

麪二器 木鈔四茶食果饅頭果二器 高一尺茶食果饅頭果各一百二十
十沙里 十立真末六斗清油各一斗四

斗砂糖二圓大棗四升黃粟六升實 各色茶食二器 高一尺一千八百箇黃
柏子六合桂皮末胡椒末各一合 各色梅花強精三色梅花軟

二斗一升鹿脂二鍾子五味子一升二合 三色梅花強精三色梅花軟
絲果二器 高一尺紅白梅花強精柏子強精各二百箇紅白梅花軟絲果各一百

各七升四合白糖五斤芝草一斤十兩紅取 兩色細乾飯強精五色強
油二升六合雪綿子三錢實柏子七升五合 兩色細乾飯強精五色強

精四色冰絲果二器 高一尺紅白細乾飯強精各二百箇五色強精各一百
六十箇四色冰絲果各二十箇粘米三斗五升酒清真

油各九升白糖六斤芝草一斤紅取油一升六合雪綿子二錢彩乾飯四升實荏子黑
荏子辛甘草末各一升葛梅四兩松花四合梔子二十五箇桂皮末卅子末各四合

兩色細乾飯軟絲果兩色細乾飯蓼花二器 高一尺紅白細乾
飯軟絲果各二百

五十箇紅白細乾飯蓼花各四百箇粘末真末各一斗六升細乾飯二斗四升 四色
真油四升酒清各二升白糖四斤芝草一斤紅取油一升六合雪綿子三錢

甘絲果二器 高一尺四色甘絲果各二千箇粘米四斗酒清真油各五升白糖
五斤芝草一斤紅取油一升六合雪綿子二錢替金四兩葛梅八

各色糖二器 高一尺砂糖八十箇糖餅一百二十圓八寶糖蜜聚人蔘糖五
花糖棧子糖各六封玉春糖六匣水玉糖推耳糖御菓子各四

匣金麥餅冰糖乾荷菊膏梅 棗卵栗卵薑卵栢子餅菓末餅二器
糖梨脯各四封雪糖二封

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 三十三

高七十大棗一斗二升黃粟一斗生薑八升實栢子六升清四升白 柚子柑子
糖一斤桂皮末胡椒末各二合粟末五升五味子五合鹽脂半鍾子

石榴二器 高一尺柚子石榴各 生梨蹲柿二器 高一尺生梨一百箇蹲
柿六箇實栢子四升

大棗生栗二器 高一尺實生栗大棗 胡桃松栢子二器 高一尺實
栢子一 各色正果二器 高八寸連根生薑糖梗各一斗六升木瓜瓜十二箇

松栢子一 各色正果二器 山查肉四升青梅糖唐杏仁乾葡萄門冬糖蔗見
各一封栢子五 梨熟二器 生梨二十箇胡椒四合生薑 錦中湯二器 陳

十首牛內心肉一部背骨昆者各二部鷄卵二十箇全籠四箇海參二 悅口資
十箇水芹四片藥古二合實栢子六夕真油一升長醬六合胡椒末六夕

湯二器 牛內心肉一部背骨昆者各二部蹄花半部胖五分一雞一首秀魚
末長醬各四合水芹四片生薑一升 各色截肉二器 高一尺二寸片脯二貼

蒜末六合實栢子一合胡椒末四夕 各色截肉二器 七立黃脯五貼四立烏
嫩魚二貼六箇江瑤珠三貼四十箇全鰓五十四箇提說十八貼白大口三十尾黃

大口六尾魚一八尾沙魚八尾半文魚二尾六條多士麻十四立實栢子四升
片肉足餅三色煎油花二器 高八寸陳雞二首秀魚十四尾胖領一部實

佐子二升木末八升茶天六升真末真油各一斗鷄卵一 花陽炙全鰓炒二
百四箇胡椒末苦椒末各四夕實栢子一升鹽三升

器 高八寸花陽炙七百串牛脊四部胖半部背骨昆者各二部猪脚三分二秀魚
一尾全鰓二貼海菜鷄卵各三十箇桂梗五斗生葱十丹真油六升實荏子四升

長醬二升 葷古一升 菘末 眞末 各二合 胡椒 末生薑 各一合 實柏子 四合 蒜 七本 鹽 一升 全雉炙二器 生雞六十首 眞油

椒末生薑 各三合 蒜 十合 雜蒸二器 芻菘根 十箇 水芹 十丹 生葱 四丹 眞油 葷各

本實 荏子 四升 鹽 四合 各色甲膾二器 高八寸 豆 太十四 部千

六合 葷古 二合 眞耳 一級 胡椒 末 二合 各色甲膾二器 葉 鮮 領 各 六 部 生 蠟 一

百箇 實 栢 子 一合 白清二器 一升 芥子二器 黃芥子 八合 醋醬二器 長

六合 醋 四合 〇床花各二十箇 中水波連 二箇 小水波連 一箇 各色節花

實栢子一合 大 殿 中 宮 殿 進 御 別 饌 案 器 數 饌 品 盤 器 床 花 並 同

大 殿 中 宮 殿 進 御 果 榼 王 大 妃 殿 進 御 果 榼 大 殿 中 宮 殿 進 御 果 榼

世 子 宮 世 子 嬪 宮 進 饌 案 器 數 饌 品 盤 器 床 花 並 同 大 殿 中 宮 殿 進 御 別 饌 案

世 子 宮 世 子 嬪 宮 進 饌 案 器 數 饌 品 盤 器 床 花 並 同 大 殿 中 宮 殿 進 御 別 饌 案

內 入 別 上 床 一 床 二 十 器 磁 器 漆 漆 大 殿 中 宮 殿 進 御 果 榼 大 殿 中 宮 殿 進 御 果 榼

二 升 去 皮 豆 六 升 四 合 大 棗 實 生 栗 各 二 升 菜 豆 梗 飯 餅 白 米 八 升 粘 米 一 升 菜 豆 六

升 四 合 大 棗 實 生 栗 各 二 升 蜜 露 只 白 米 八 升 粘 米 二 升 大 棗 實 生 栗 清 各 二 升 實 栢

子 九 夕 辛 甘 草 粘 飯 餅 粘 米 七 升 辛 甘 草 末 二 升 實 荏 子 四 升 大 棗 實 生 栗 清 各 一 升

四 合 炒 豆 粘 飯 餅 粘 米 七 升 去 皮 豆 四 升 二 合 大 棗 實 生 栗 清 各 一 升 四 合 厚 餅 粘 米

去 皮 豆 各 五 升 大 棗 實 生 栗 清 各 一 升 實 栢 子 二 合 五 夕 桂 皮 末 半 夕 各 色 助 岳 粘 米

六 升 去 皮 豆 一 升 八 合 大 棗 九 合 甘 苜 苜 末 清 各 六 合 眞 油 一 升 七 合 五 夕 桂 皮 末 一 夕

半 實 栢 子 七 夕 各 色 圓 子 粘 米 五 升 去 皮 豆 二 升 五 合 青 艾 七 分 生 薑 二 合 藥 飯

大 棗 實 生 栗 各 六 合 實 栢 子 一 升 三 合 清 一 升 桂 皮 末 八 夕 石 耳 末 二 合 藥 飯

一 器 粘 米 大 棗 各 五 升 黃 栗 眞 油 各 五 合 清 一 升 五 麵 一 器 木 鈔 一 十 沙 里 牛

卯 三 箇 貝 醬 三 夕 實 荏 子 眞 油 藥 果 茶 食 果 饅 頭 果 一 器 高 七 寸 菓 果 三

各 一 夕 生 葱 三 本 胡 椒 末 五 夕 大 棗 各 二 十 立 眞 末 一 斗 五 升 清 眞 油 各 六 升 黃 栗 一 升 五 合

大 棗 五 合 砂 糖 半 斤 圓 實 栢 子 五 夕 桂 皮 末 胡 椒 末 各 五 夕 各 色 茶 食 一 器 高 七 寸 菓 果 三

高 七 寸 二 百 七 十 箇 黃 栗 末 青 太 末 各 三 升 五 合 黑 荏 子 末 五 升 松 花 菓 末 各 三 升 五 味 子 二 合 臘 一 鍾 子 清 五 升 四 合 五 色 強 精 三 色

冰 絲 果 一 器 高 七 寸 五 色 強 精 各 六 十 箇 三 色 冰 絲 果 各 十 五 箇 粘 米 一 斗 眞 清 眞 油 各 二 斗 白 糖 三 斤 芝 草 六 兩 四 錢 紅 取 油 六 合 四 夕 雪 綿

進饌儀軌 卷二 饌品

梨 蹲 柿 柚 子 石 榴 大 棗 生 栗 一 器 高 七 寸 生 梨 二 十 五 箇 蹲 柿 一 貼

栗 各 六 升 實 柏 子 五 合 各色正果一器 高五寸 蓮根生薑 桔梗 各四升 木瓜 二箇 山查

肉 五 合 青 梅 糖 唐 杏 仁 乾 葡 萄 門 冬 糖 蔗 菓 各

三兩柑子二
十箇清五升 **梨熟一器** 生梨十箇生薑三夕胡椒一 **雜湯一器** 牛內心
尾者異大腸各半半部膽花肝各十分一全銀半箇海參三箇青根一箇 **悅口資**

水芹一丹葉古真油只醬各一合實栢子一夕生葱三本胡椒末一夕 **湯一器** 牛內心肉半半部頭骨背骨昆老異大腸各半部膽花八分一肝十分一
升胡椒末一夕實栢子三夕全銀一箇海參五箇 **各色截肉一器** 高九寸片
豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **片肉足餅** 豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一
豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **各色煎油花一器** 高六寸陽支頭豬腸各一部牛尾五隻陳鷄一首秀魚三
尾九立烏賊魚一尾八箇江瑤珠半時全銀十七箇提蝦九點白大口

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **各色花陽炙一器** 高六寸二百五十串午
各一升鷄卵三十箇胡椒末苦椒

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **各色甲膾一器** 高五寸豆太五部干菜
胡椒末實栢子各二夕實栢子三夕

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **白清一器** 白清芥子一器 黃芥子三合醋
二合醋一合 **床花十箇** 桃三枝花三箇紅桃開花三箇

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **各色餅一器** 高六寸五分白豆
粘米二升去皮豆六升四合大棗實生栗各二升菜豆粳飯餅白米六升粘才一升五

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **各色茶** 果三十立茶食果飯頭果各二十立真末一斗五升清真油各六升黃栗
一升五合大棗五合砂糖半半圓實栢子五夕桂皮末胡椒末各五夕

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **藥果茶食果饅頭果一器** 高六寸
心肉十分一鷄卵三箇長醬三夕實栢子五夕

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **食一器** 高六寸五分二百五十箇黃栗末青太末各三升二合黑荳子
末五升松花菜末各三升五味子二合鱈脂一鍾子清五升

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **精三色冰絲果一器** 高六寸五分五色強精各五十箇三色冰絲果各十三
一兩芝草五兩四錢紅取油五合四夕葛綿子七分細乾飯黑

豬寶銀杏實胡桃葉古各二合真末三合真油一 **棗卵栗卵生梨** 一兩芝草五兩四錢紅取油五合四夕葛綿子七分細乾飯黑
蹲柿柚子石榴大棗生栗一器 高六寸五分生梨十五箇蹲柿七十箇

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品

黃栗實柏子各二升桂皮
末胡椒末各一夕清二升
各色正果一器 高四寸五分蓮根四升生薑桔梗
梅糖唐杏仁乾葡萄門冬糖各
三兩柑子十五箇清四升七合
梨熟一器 生梨十箇生薑二夕胡椒一
合實柏子一夕白清三合
雜湯

一器 牛內心肉半部昆者與大腸各半半部
豬花群各十分一全饅半箇海參三箇
菁根一箇水芹一丹紫古眞油良薑各一合
實柏子一夕生葱三本胡椒末二
夕

悅口資湯一器 牛內心肉半部頭骨背骨昆者與大腸各半部
豬花八
箇水芹二丹生葱半丹某末良薑實銀杏實胡桃菓古各二合眞
末三合眞油一升胡椒末一夕實柏子三夕全饅一箇海參五箇
各色截肉一
器 高八寸五分片脯三立半黃脯九立烏賊魚一貼八箇江瑤珠四十五箇全饅十
七箇捷饅九貼白大口六尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚七條多士麻五立實

一升 片肉足餅三色煎油花一器 高五寸五分隔支頭豬脚各一部
牛足四隻陳鷄一首秀魚二尾群
半半部肝半部實荏子木末某末各一升眞末眞油各二升
各色花陽炙一
器 高五寸五分二百三十串牛脊背骨各二部昆者與豬脚各半部群五分一秀魚
雞卵三十箇胡椒末苦椒末各一夕實柏子二夕鹽五合

一器 高四寸五分豆太四箇千葉二部群 白清一器 白清
芥子一器
生薑各二夕實柏子一合五夕藤一本鹽一合三夕
雜蒸一器 雞半部昆者
各一部豬花半部菁根二箇水芹二丹生葱一丹眞油良薑菓古
各三合眞耳半半般鷄卵五箇胡椒末實柏子各二夕實荏子三夕
各色甲膾

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 三十六
黃芥子三合醋 醋醬一器 長醬二合醋一
一合清五夕 合實柏子三夕 ○床花九箇 小水波蓮一箇紅
桃建花三箇紅 桃三枝花二箇紅
桃間花三箇

內入上床三十床 每床各十六器磁器內 各色餅一器 高六寸白豆梗
粘米五合去皮豆一升六合大棗實生菓各五合菜豆梗餅白米一升粘米五合棗
豆一升六合大棗實生菓各五合蜜雪只白米一升六合粘米大棗實生菓清各四合
實柏子二夕辛甘草粘餅餅粘米二升辛甘草末七合實荏子一升大棗實生菓清各
四合炒豆粘餅餅粘米二升去皮豆一升二合大棗實生菓清各四合厚餅粘米去皮
豆各一升大棗實生菓清各二合實柏子五夕桂皮末半半夕各色助岳粘米二升去
皮豆六合大棗三合甘苔末清各二合眞油六合桂皮末半夕實柏子二夕各色團子
粘米一升去皮豆五合青艾二分生薑四夕大棗實生菓
各一合實柏子三合清二合桂皮末二夕石耳末四夕 藥飯一器 粘米大棗
合黃栗眞油各三合清六合實柏
子三夕只醬九夕桂皮末半夕 麪一器 木麪十沙里牛脊二十分一雞卵一箇
半半夕

藥果茶食果饅頭果一器 高六寸藥果一十五立茶食果饅
四升黃栗一升大棗五合砂糖五分一
各色茶食棗卵栗卵一器 高六寸
圓實柑子四夕桂皮末胡椒末各四夕
各色茶
食一百五十箇黃栗牙青太末各二升五合黑荏子末三升松花菓末黃栗各二升大
菓實柏子各一升五味子二合麪脂三分一鍾子清四升六合胡椒末桂皮末各半夕

五色強精三色冰絲果一器 高六寸五色強精各三十箇三色冰絲果
各十三箇粘米五升酒清眞油各一升二

本胡椒末 藥果茶食果饅頭果一器 高六寸藥果一十五立茶食果饅
四升黃栗一升大棗五合砂糖五分一
各色茶食棗卵栗卵一器 高六寸
圓實柑子四夕桂皮末胡椒末各四夕
各色茶
食一百五十箇黃栗牙青太末各二升五合黑荏子末三升松花菓末黃栗各二升大
菓實柏子各一升五味子二合麪脂三分一鍾子清四升六合胡椒末桂皮末各半夕

五色強精三色冰絲果一器 高六寸五色強精各三十箇三色冰絲果
各十三箇粘米五升酒清眞油各一升二

五色強精三色冰絲果一器 高六寸五色強精各三十箇三色冰絲果
各十三箇粘米五升酒清眞油各一升二

五色強精三色冰絲果一器 高六寸五色強精各三十箇三色冰絲果
各十三箇粘米五升酒清眞油各一升二

合白糖一斤五兩芝草二兩一錢紅取油二合一夕烏綿子三分細乾
生梨蹲柿

飯黑荏子辛甘草末實生子各三合葛梅五錢五分松花一合五夕
生梨蹲柿

袖子石榴大棗生栗一器高六寸生梨十箇蹲柿半貼柚子石榴各五箇大棗實生栗各一升實荏子四合 梨

色正果一器高五寸連根生薑桔梗各一升木瓜半箇山查肉二合青梅糖唐杏仁荔枝門冬糖乾葡萄各一兩柑子五箇清二升 梨

熟一器生菓正箇胡椒實柑子生菓各一少白清一合 悅口資湯一器牛內心肉昆者弱酸骨各半半部附花詳各十分一

各色截肉一器高七寸片脯黃脯各三立烏賊魚江瑤珠各半貼全鮑五箇黃大口廣魚沙魚洪魚各二尾文魚三條實柏子三合 片

肉足餅三色煎油花一器高五寸陽支頭猪脚肝各四分一牛足二箇秀魚一尾陳鷄半半首鷄卵十五箇木末實

各色花陽炙一器高五寸九十串牛脊腰骨各半

雜蒸一器芡龍一箇附花十分一大腸廣大頭各半部鷄卵二箇青根一箇水芹一丹生葱半丹煎粉良醬各一合藥古實柏

白清一器白清三合醋醬一器 長醬二合醋一

花六箇紅桃三枝花一箇紅桃建花三箇紅桃開花二箇

進饌儀軌 丁亥 卷二 饌品 三十七

內外賓及進饌所堂郎宴床

內外賓上床八十床器數饌品盤器床花並同內入上床而饌品中截肉一器代以蓼花軟絲果一器 ○內賓十三床外賓六十七

進饌所堂郎上床九床器數饌品盤器床花並同內外賓床 ○堂上五床郎廳四床

問安諸臣頒賜宴床

大臣頒賜上床四床器數饌品盤器床花並同進饌所堂郎床 ○領議政沈

諸臣頒賜上床九床器數饌品盤器床花並同大臣床 ○掌樂提調李源命

諸臣頒賜都床十一床器數饌品盤器床花並同上床而小高排 政院

諸臣頒賜中床一百四十三床每床各十五器甲燧磁器而下黑漆大

府督辦金箕錫一床協辦閣種獸一床李喬翼一床趙秉式一床鄭洛銘一床李鍾

健一床韓圭禹一床參議洪承憲一床李時一床李容植一床府院監造曹斗煥

晉一床金永典一床李根教一床

庶前營兵房李允用一床左營兵房元禹常一床右營兵房金泰郁一床後營兵房趙存斗一床海防營兵房鄭周永一床別營兵房白南益一床別看役姜連一床吳慶然一床李應憲一床李滄相一床
各色餅一器 高五寸白豆粳飯餅白米二升粟各五合棗實生栗各五合蜜雪只白米一升六合粘米大棗實生栗清各四合實柏子二升辛甘草粘飯餅粘米二升五合辛甘草末八合五夕實荏子一升二合大棗實生栗清各五合厚餅粘米去皮豆各一升大棗實生栗清各二合實荏子五夕桂皮末半升夕各色助岳粘米一升去皮豆三合大棗一合五夕甘若末清各一合真油三合桂皮末半升夕實柏子一升夕各色團子粘米五合去皮豆二合五夕青艾一分生薑二夕大棗實生栗各五夕實柏子一合五夕清一合桂皮
藥飯一器 粘米大棗各二升黃粟真油各二合四夕清末一夕石末二夕
藥果茶食果饅 木麪十沙里牛醬二十分一雞卵一箇良醬一夕
頭果一器 高五寸藥果二十立茶食果饅頭果各八立真末八升清真油各三升實荏子真油各半夕生葱一本胡椒末半半夕
各色茶食棗卵栗卵一器 高五寸各色茶食一百二十箇黃栗末夕
五色強精三色 花菓末黃栗各一升六合大棗實荏子各八合五味子一合
冰絲果一器 高五寸五色強精各二十箇筒三色冰絲果各十一箇粘米四升酒清真油各一升白糖一斤芝草一兩六錢紅取油一合六夕雪菓子二分細乾飯黑荏子辛甘草末實生梨蹲柿柚子石榴大棗生栗菓子各二合六夕葛梅四錢松花一合
進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 三十八

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品

一器 高五寸生梨八箇蹲柿四十箇柚子石榴
各色正果一器 高四寸蓮根各八合木瓜三分一山查肉一合六夕青梅糖唐杏仁蔗莧門冬糖乾葡萄各五錢柑子四箇青一升六合
梨熟一器 實荏子生薑各一合
雜湯一器 都干伊府花群領各二十分一昆者吳大腸各五分一全饅半清一合
片肉煎油花一器 高四寸陽支頭豬脚肝各五分一秀魚柏子半夕生葱二
花陽炙一器 高四寸七十串牛腎半部桔梗五升生葱一丹鷄各二合真油
雜蒸一器 芡實一箇蕪花十分一大腸廣大頭各半部鷄卵二箇二本鹽三夕
白清一器 白清
醋醬一器 良醬七夕醋四
實柏子實荏子各一夕真
白清一器 白清
醋醬一器 良醬七夕醋四
床花六箇 紅桃三枝花一箇紅桃建花三箇紅桃間花二箇
諸臣頒賜都床六床 器數鑲品盤器床花並同中床而小高排○承傳宣傳床
闕內入直官員以下頒賜宴床

闕內入直官員以下頒賜下床三十四床 每床各十二器磁磁府院朱漆雲足盤戶曹○

藝文館官員一床兵曹郎廳一床行院郎廳一床內司僕寺官員一床尚書院官員一床檢
 床律郎掌樂正鄭履源一床典設司官員一床尚衣院官員一床香室官員一床後營
 營官一床內醫一床禁軍將一床前營領官一床左營領官一床右營領官一床後營
 副官一床海防寺領官一床別抄領官一床忠翊將忠壯將一床司馬司論一床世
 子宮司論一床 大慶長番內官一床待令內官一床 大王大妃殿承傳色內官出
 入番內官一床 王大妃殿承傳色內官出入番內官一床 中宮殿承傳色內官出
 入番內官一床 世子宮兼長番內官一床承言色內官出入番內官一床待令醫官
 宮承言色內官出入番內官一床 順和宮承言色內官出入番內官一床待令醫官
 一床關聖一床書員 各色餅一器 高四寸白豆糕餅白米一升六合粘米
 一床寫字官一床 各四合某豆粳餅白米一升六合粘米四合某豆一升二合八夕大稷實生菓各四
 合蜜雪只白米一升六合粘米大稷實生菓清各四合實栢子二夕辛甘草粘餅餅粘
 米二升五合辛甘草末入合五夕實栢子一升二合大稷實生菓清各五合各色助長
 栢子一升去皮豆三合大稷一合五夕甘苔末清各一合真油三合桂皮末半半夕實
 栢子一夕各色圓子粘末五合去皮豆二合五夕青艾一分生薑二夕大 麪一器
 實生菓各五夕清一合桂皮末一夕實栢子一合五夕石耳末二夕 藥果茶食果饅頭果各
 木鈎十沙里牛腎二十分一鷄卵一箇良薑一夕 藥果茶食果饅頭果各五立各色茶食四十五箇真末三
 實栢子真油各半夕生葱一本胡椒末半半夕 藥果茶食果饅頭果各五立各色茶食四十五箇真末三
 色茶食一器 高四寸藥果茶食果饅頭果各五立各色茶食四十五箇真末三
 三合松花菓末各二合五味子二夕 五色強精三色冰絲果一器 高
 脂七分一鍾子胡椒末桂皮末各一夕 五色強精三色冰絲果一器 高
 寸五色強精各二十箇三色冰絲果各八箇粘米三升酒清真油各七合白糖十二兩
 芝草一兩紅取油一合雲綿子二分細乾飯墨荏子半甘草末實栢子各二合葛梅二
 進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 三十九

錢松花 生梨蹲柿生粟一器 高四寸生梨八箇蹲柿三十 雜湯一器
 七夕 鄒干伊蹄花肝領各二十分一昆者與大腸各五分一全鰾半半箇海參二箇菁
 根半箇水芹半片藥古真油良薑各五夕實栢子半夕生葱二本胡椒末一夕 片

肉煎油花一器 高三寸業脂潤半部肝五分一鷄卵二 花陽炙一器 高
 寸五十串牛脊三分一桔梗五升生葱一丹鷄卵二箇真油實 雜蒸一器 實飛半
 荏子各四合良薑一合胡椒末一夕生薑半夕蒜二本鹽三夕 水正果
 良醬各五夕藥古實栢子實荏子各半夕真耳十分一椒胡椒末半半夕

一器 乾栢子五箇生薑一夕 白清一器 白清 醋醬一器 良醬七夕醋四
 實栢子一夕清一合

床花四箇 紅桃三枝花一箇紅桃建 一箇紅桃開花二箇

外衙門各院各局官員及各營將官將校頒賜宴

外衙門各院各局官員及各營將官將校頒賜都床二十

四床 器數饌品盤器床花並同下床而小高排○外衙門主事一床博文局主事一
 床育英公院教習一床學員三床濟泉院主事一床種牧局一床織造局一床

典司局委員司事一床機器局幫辦委員司事一床工桑局一床前營哨官一床哨長
 一床左營哨官一床哨長一床右營哨官一床哨長一床後營哨官一床哨長一床海

一床左營哨官一床哨長一床右營哨官一床哨長一床後營哨官一床哨長一床海

防營哨官一床哨長一床
別抄哨官一床哨長一床

女官內侍及各處入直將官將校員役別監樂工
女伶等賜饌

女官盤只一百 大殿出入番內官盤只一燈燭差備內

官盤只一以上上盤只一百二朱漆俵盤本所各色餅藥果茶食果

饅頭果各色茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色

截肉片肉三色煎油花各色花陽炙○盤花各三箇江桃二枝花一

筒紅桃間
花二箇

禮貌官盤只一統長盤只一下人盤只一以上中盤只三

黃漆小圓板本所各色餅藥果茶食果各色茶食五色強精三色冰

絲果四色實果各色截肉片肉兩色煎油花花陽炙

璿源殿守直內官盤只一隆文堂守直內官盤只一隆武

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品

堂守直內官盤只一文慶殿守直內官盤只一 皇壇守

直內官盤只一禁漏官盤只一忠義盤只一光化門守門

將盤只一哨官盤只一建春門守門將盤只一哨官盤只

一迎秋門守門將盤只一哨官盤只一神武門守門將盤

只一春生門守門將盤只一哨官盤只一秋成門守門將

盤只一哨官盤只一以上下盤只十八 偶板饌品同中盤只而小低排

別軍官錚盤只三內待令書吏錚盤只二親軍營書吏庫

直錚盤只三春坊陪吏錚盤只一以上大錚盤只九 高足大錚盤內

下饌品同下盤只而小高排具均湯

大殿別監隅板只二中禁隅盤只一 大王大妃殿別監

隅盤只一 王大妃殿別監隅盤只一 中宮殿別監隅

板只一 世子宮別監隅板只一 世子嬪宮別監隅板

只一武藝廳隅板只六門旗手隅板只一前營兵丁隅板
只十左營兵丁隅板只十五右營兵丁隅板只十三後營
兵丁隅板只十海防營兵丁隅板只十五別抄兵丁隅板
只五樂師典樂隅板只二樂工隅板只八各差備女伶隅
板只十下典女伶隅板只一內吹隅板只一成川才人隅
板只一以上大隅板只一百六繪東海內下黃漆大隅板本所麪一東海各色
餅三色實果各色截肉牛頭陽支頭

都廳內官隅板只一本所書吏書寫庫直隅板只四入直
禁軍隅板只五局出身隅板只一漢旅隅板只一本所舉
行畫員隅板只一寫字官隅板只二閣監廳書寫隅板只
一前營書記隅板只一左營書記隅板只一右營書記隅
板只一後營書記隅板只一海防營書記隅板只一別抄

進饌儀軌

丁亥卷二 饌品

四十一

書記隅板只一以上中隅板只二十二

繪東海內下黃漆中隅板本所饌品同大隅板只而

小低排

本所待令捕校隅板只一本所錄事隅板只一四所衛將
隅板只四部將隅板只四風物畫員隅板只一風物庫直
隅板只一廚院熟設所書吏隅板只一 大殿水刺間燈
燭房員役水賜別監隅板只一 大王大妃殿水刺間燈
燭房員役水賜別監隅板只一 中宮殿水刺間燈燭房員
役水賜別監隅板只一 世子宮水刺間燈燭房員役水
賜別監隅板只一 世子嬪宮水刺間燈燭房員役水賜
別監隅板只一本所計士隅板只一排設計士隅板只一
內務府吏隸隅板只一政院吏隸隅板只一內閣吏隸隅

板只一玉堂吏隸隅板只一藝文館吏隸隅板只一春坊
吏隸隅板只一桂坊吏隸隅板只一內局吏隸隅板只一
廚院吏隸隅板只一尙方吏隸隅板只一內司僕吏隸隅
板只一掌樂院吏隸隅板只一 璿源殿守僕隅板只一
皇壇守僕隅板只一結束色書吏隅板只一陪衛結束色
書吏隅板只一通禮院書員隅板只一儀仗庫書員隅板
只一別工作書員隅板只一內侍府書員廂庫庫直隅板
只一排設房書房色庫直隅板只一 世子宮排設房書
房色庫直隅板只一太和宮牌將隅板只一直隅板只一
工桑牌將隅板只一親軍營使令隅板只二驅從隅板只
一文書直隅板只一茶母隅板只一各所房直隅板只二
內待令使令隅板只二驅從隅板只一文書直隅板只一

進饌儀軌

丁亥卷二 饌品

四十二

使喚軍隅板只二馬醫隅板只一牽馬陪隅板只一馬夫
隅板只一本所使令隅板只二文書直使喚軍隅板只二
內侍府使令牌直隅板只一石渠廳直軍士隅板只一間
監廳直隅板只一軍士隅板只一花草直隅板只一花童
隅板只一燈直隅板只一盤契待令貢人隅板只一以上
小隅板只七十四

黃漆小隅板本所饌品同中
隅板只而小低排無鈎湯

各所入直軍兵及熟手等饋饌

大殿排設房軍士二十名 世子宮排設房軍士十一名
內司僕寺所屬三十七名六門軍士九十名四所書員五
名使令五名軍士四名別工作使喚四名熟手二百名使
喚兵丁十二名旗手三十名近仗軍士三十三名春坊近
仗軍士十一名忠翊衛四人忠壯衛三人忠順衛一人忠

贊衛一人光化門入直軍五十名建春門入直軍五十名
迎秋門入直軍五十名春生門入直軍二十名秋成門入
直軍二十名大和宮山直六名軍士四名花匠二名以上
六百七十三名各白餅三箇散炙一串清酒一盞清酒以代錢一錢式

萬慶殿夜進饌

大王大妃殿進御饌案二十五器鑪器甲燔磁器紅心黑邊雕刻高足大圓盤內下各色餅一器

高七寸白豆粳飯餅白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生粟各二升菜豆粳飯餅白米八升粘米二升菜豆五升大棗實生粟各二升蜜雪只白米八升粘米大棗實生粟清各二升實柏子一合辛甘草粘飯餅粘米七升辛甘草末二升實柏子四升大棗實生粟清各一升四合實柏子七升炒豆粘飯餅粘米七升去皮豆四升大棗實生粟清各一升四合厚餅粘米去皮豆各五升大棗實生粟各一升七合清一升實柏子二合五升桂皮末半升各色助岳粘米六升去皮豆一升八合真油一升五合清六合大棗九合甘苔末五合桂皮末二升實柏子八升各色團子粘米五升去皮豆二升五合青艾七分大棗實生粟各七合清九合實柏子一升二合桂皮末二升生薑三升

藥飯一器粘米大棗各五升黃粟真油各五合清一升長醬一合五升實柏子五升桂皮末半升 麪一器木鈔二十

進饌儀軌

丁亥卷二 饌品

心肉十分一鷄卵三箇良醬一合實柏子茶食果饅頭果一器高七寸茶食果饅頭果各八寸

立真末一斗五升清真油各六升大棗七合黃粟二升桂皮末胡椒末各五升實柏子一合砂糖四分一圓各色茶食一器高七寸

十箇黃粟末青太末冬三升五合真油末五升松花菓末各三升五味子三合真油一鍾子清五升四合三色梅花軟絲果一器高七寸紅白梅花軟絲果各七十五箇

錢六分實柏子五色強精一器高七寸五色強精各一百箇粘米七升清真油各一升七合五升白糖二斤十兩細乾飯實

荳子黑荳子辛甘草末各一升七合松花各色糖一器高六寸砂糖二十圓糖餅四十圓八寶糖蜜菓

玉黍糖五花糖棧子糖各二封御菓子雪糖各一封棗卵栗卵薑卵煎藥水玉黍糖耳糖人蔘糖梨脯青梅糖冰糖各半封

栢子餅菓末餅一器高六寸黃粟實柏子各八升大棗生薑各四升菓末二斤 栢子柑子石榴生梨一器高七寸栢子石榴各二十 蹲柿大棗生粟一器高七寸蹲柿二貼大棗六升 各色正果一器高五寸木瓜二箇山查肉五合連根生薑桔梗各四升柑子 花菜一器生梨三 悅口資湯一器牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者與各

半部胖領十分一瓣花半部生雞半首秀魚半尾雞卵十五箇海參五箇全銀一箇
菓古菓末實銀杏實胡桃良醬各二合真末三合青稞二箇水芹二丹生慈半丹胡椒
末實栢子各一 **各色軟截肉一器** 高九寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼
夕真油一升 **片肉足餅三色煎油花一器** 高六寸陽
九尾黃大口廣魚沙魚各二 **支頭猪脚**
尾文魚四條實栢子五合 各一部胖領肝各半半部牛足五隻秀魚三尾陣雞一首鷄卵三十箇木末菓末桂子
各一升真末真油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕
末各一升真末真油各二升

各色花陽炙一器 高六寸二百五十串牛着腰骨各二部昆者與猪脚各半
桔梗一斗六升生葱四升良醬菓古各四合真油實栢子各二升菓末
真末各一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕 **軟猪蒸一**

器 軟猪一口牛內心肉一部陳鷄一首菓古真油各一升生葱一丹木耳黃花
菓石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽四合鷄卵十箇 **全**

雉炙一器 生雞二十首真油二升生葱一丹胡椒末生薑
各五夕蒜五本實栢子一升良醬鹽各五合 **肉饅頭一器** 高
寸千葉胖領頭骨各二部猪脚一部陳鷄二首木耳三兩黃花
菓五兩真油實栢子各一升菓末二升生葱一丹胡椒末一合 **各色甲膾一器**

高五寸豆太五部十菓二部胖領 **白清一器** 白清
一部生餛二十箇實栢子一夕 **芥子一器** 黃芥子四
合 **醋醬一器** 良醬三合醋二
合實栢子一夕 **勝只雅湯一器** 南飛風爐內下朱漆小
水鴨一首牛內心肉頭骨各一部昆者與二部全銀三箇海參二十箇胖領半部木
耳黃花菓各五錢菘豆長晉真油菓古真末各一升鷄卵三十箇生葱二丹生薑半夕

進饌儀軌 卷二 饌品 四十四

水芹五丹實栢子一合煨栗倭土醬各二合實胡桃實
銀杏各一合桂末末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕 **床花十五箇** 中水皮
小水波蓮一箇各色節花六箇紅
桃三枝花五箇紅桃間花二箇

大殿進御饌案 二十三器鎗器甲燔磁器朱漆
白米八升粘米二升去皮豆五升大菓實生菓各二升菘豆梗飯餅白米八升粘米二
升菘豆五升大菓實生菓各二升蜜雪只白米八升粘米大菓實生菓清各二升實栢
子一合辛甘草粘飯餅粘米七升辛甘草末二升實栢子四升大菓實生菓清各一升
四合實栢子七夕炒豆粘飯餅粘米七升去皮豆四升大菓實生菓清各一升四合厚
餅粘米去皮豆各五升大菓實生菓各一升七合清一升實栢子二合五夕桂皮末半
夕各色筋岳粘米六升去皮豆一升八合真油一升五合清六合大菓九合甘苔末五
合桂皮末二夕實栢子八夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合青艾七

分大菓實生菓各七合清九合實栢子一升二合桂皮末二夕生薑三夕 **藥飯**
一器 粘米大菓各五升黃菓真油各五合清一升 **麪一器** 木麪二十沙里牛
卵三箇良醬一合實栢子真油 **茶食果饅頭果一器** 高七寸茶食果饅頭果
各一夕生葱三本胡椒末半夕 **各色茶食一器** 高七寸六百五
升清真油各六升大菓七升黃菓二升桂皮
末胡椒末各五夕實栢子一合砂糖半半圓 **各色梅花軟絲果五色強**
太末各三升五合黑荏子末五升松花菓末各
三升五味子三合麟脂一鐘子清五升四合

精一器 高七寸紅白梅花軟絲果各四十箇栢子軟絲果二十五箇五色強精各
五十箇粘米七升五合粘租八升酒清真油各一升八合九夕白糖四斤

草十兩紅取油一升雪鴉子一錢二分實栢子一升一合五
寸刺糖二十圓橋餅四十圓八管糖蜜棗王春糖五花糖榛子糖各二封
御菓子烏糖各一封水玉糖推耳糖人參糖梨脯青梅糖冰糖各半封
棗卵栗 高

卵薑卵栢子餅菓末餅一器 高六寸黃栗實栢子各八升大栗生棧各
四升菓末二升五合五味子二合臘脂半

半鍾子清六升白糖二斤 **柚子柑子石榴生梨蹲柿大棗生栗一**
器 高七寸柚于石榴各十箇柑子生梨各十五箇蹲
柿一貼大棗三升實生栗二升五合實栢子一升 **各色正果一器** 高五寸
木瓜二

箇山查肉五合連根生實桔梗各三升柑子二十箇 **花菜一器** 生梨三箇柚于
青梅糖唐杏仁乾葡萄蔗蔗門冬糖各三兩清五升

味子二夕實栢子五夕 **悅口資湯一器** 牛內心肉半部頭骨背骨各一
部大腸長者各半部鮮領十分

一腑花半半部生雄半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全銀一箇菓古菓末實銀
杏實胡桃良醬各二合真末三合青根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一

夕真油 **各色軟截肉一器** 高九寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼三箇江
魚沙魚各二尾文魚 **片肉足餅三色煎油花一器** 高六寸陽支頭猪
四條實栢子五合

各半半部牛尾五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末菓末在子末各一
升真末真油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕 **各色**

花陽炙一器 高六寸二百五十串牛骨膠骨各二部昆者強猪脚各半部鮮半
升真末真油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕 **各色**

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 四十五

生葱四升良醬菓古各四合真油實栢子各二升菓末真末各
一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕 **軟猪蒸一器** 軟
猪

一口牛內心肉一部陳鷄一首菓古真油各一升生葱一丹木耳到乳菜
石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽二合鷄卵十箇 **全雉炙**

一器 生雄二十首真油二升生葱一丹胡椒末生薑 **肉饅頭一器** 高五寸千
骨各二部猪脚一部陳鷄二首木耳三兩黃花菜五兩 **各色甲膾一器** 高五寸
真油實栢子各一升菓末二升生葱一丹胡椒末一合 **各色甲膾一器** 高五寸
豆太五

高千葉二部鮮領一部生 **白清一器** 白清芥子一器 黃芥子四合醋
銀二十箇實栢子一夕

醬一器 只醬三合配二 **勝只雅湯一器** 南華風爐內下朱漆小圓盤戶曹
頭骨各一部昆者與二部全銀三箇海蔘二十箇鮮領半半部木耳黃花菜各五錢菓
豆長香真油菓古真末各一升鷄卵三十箇生葱二丹生薑半夕水芹五丹實栢子一

合煙栗倭土醬各一合實胡椒實銀杏各一 **床花十三箇** 中水波連一箇
合桂皮末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕

各色節花六箇紅桃三枝
花三箇江桃間花一箇

中宮殿進御饌案 器數饌品盤器床花並同
大殿進御饌案○內入

世子宮進饌案 器數饌品盤器床花並同
中宮殿進御饌案

世子嬪宮進饌案 器數饌品盤器床花並同
世子宮進饌案○內入

內入別饌案一床

器數藥品盤器床花並
同 世子嬪宮進饌案

內入別饌案一床

二十器鑪器甲燂磁器黑漆
高足雕刻十二隅大盤內下

各色餅一器

高六寸
白豆糕

飯餅白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菜豆粳飯餅白米八升粘
米二升茶豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗清各一升
實栢子五升辛甘草粘飯餅粘米五升辛甘草末一升四合實栢子二升八合大棗實
生栗清各一升實栢子五升炒豆粘飯餅粘米五升去皮豆三升大棗實生栗清各一
升厚餅粘米去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合清一升實栢子二合五升桂皮
末半夕各色助岳粘米五升去皮豆一升五合實油一升二合五升清五合大棗七合
五升甘苦末四合桂皮末一升半實栢子六升各色團子粘米五升去皮豆二升五
合青艾七分大棗實生栗各七合清九合實栢子一升二合桂皮末二升生薑三升

藥飯一器

粘米大棗各五升黃粟實油各五合清一升
貝醬一合五升實栢子五升桂皮末半夕

茶食果饅頭果各色茶食一器

心肉十分一鷄卵三箇長醬一合實栢
子真油各一升生葱三本胡椒末半夕

藥飯一器

粘米大棗各五升黃粟實油各五合清一升
貝醬一合五升實栢子五升桂皮末半夕

茶食果饅頭果各色茶食一器

心肉十分一鷄卵三箇長醬一合實栢
子真油各一升生葱三本胡椒末半夕

高六寸茶食果饅頭果各三十五立真末六升五合清真油各二升六合大棗三合黃
粟九合桂皮末胡椒末各二升實栢子四升砂糖十分一圓茶食二百八十箇黃粟末
青太末各一升五合黑桂子末二升松花菓末各
一升五味子一合臘脂三分一鍾子清二升一合

強精一器

高六寸紅白梅花軟絲果各三十箇栢子軟絲果二十箇五色強精各
四十五箇粘米六升粘租七升酒清真油各一升六合白糖三斤八兩
細乾飯實栢子黑桂子辛甘草末各八合松花三合
芝草八兩紅取油八合雪綿子一錢實栢子一升

各色糖棗卵栗卵薑

進饌儀軌

丁亥卷二 饌品

各色糖棗卵栗卵薑

四十六

卵栢子餅菓末餅一器

高五寸砂糖十圓橋餅二十圓八寶糖玉春糖蜜
棗五花糖各一封水玉糖金菱餅推耳糖棗子糖
各半封黃粟實栢子各三升大棗生薑各二升菓末一升五味子
一合糖脂十分一鍾子清三升白糖一斤胡椒末桂皮末各二升

梨蹲柿大棗生栗一器

高六寸栢子石櫛各十箇生梨十五箇蹲柿
六十箇大棗二升實生栗一升實栢子五合

色正果一器

高四寸木瓜二箇山查肉四合連根生薑枳椇各二升四合柑花
子十五箇青梅糖唐杏仁乾葡萄蔗菓門冬糖各二兩清四升

菜一器

生梨三箇栢子石櫛各一箇白清四合臘
脂十分一鍾子五味子二升實栢子五升

完子湯一器

牛內心肉半斤
半半部豆

悅口資湯一器

牛內心肉半斤
部頭骨背骨各

各色軟截肉一器

高八寸片脯三立黃脯八立烏
賊魚九箇江瑤珠八十箇全饅

片肉足餅三色煎油花一器

高
五

各色花陽炙一器

高五寸二百串牛脊腰骨各一部半昆者保猪脚
各半部群五分一秀魚一尾全翅三箇海菜七箇

各色花陽炙一器

高五寸二百串牛脊腰骨各一部半昆者保猪脚
各半部群五分一秀魚一尾全翅三箇海菜七箇

各色花陽炙一器

高五寸二百串牛脊腰骨各一部半昆者保猪脚
各半部群五分一秀魚一尾全翅三箇海菜七箇

各色花陽炙一器

高五寸二百串牛脊腰骨各一部半昆者保猪脚
各半部群五分一秀魚一尾全翅三箇海菜七箇

各色花陽炙一器

高五寸二百串牛脊腰骨各一部半昆者保猪脚
各半部群五分一秀魚一尾全翅三箇海菜七箇

各色花陽炙一器

高五寸二百串牛脊腰骨各一部半昆者保猪脚
各半部群五分一秀魚一尾全翅三箇海菜七箇

猪蒸一器 軟猪一口牛內心肉一部陳鷄一首燕古真油各一升生葱一升木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽四合

全雉炙一器 生雞十五首真油一升生葱一升胡椒末生薑各色甲

膾一器 高四寸豆太四部千葉一部半脾 白清一器 五合芥子一器

黃芥子四合醋 醋醬一器 長醬三合醋二 床花十二箇 小水波蓮一箇 紅桃三枝花五箇 紅桃間花二箇

萬慶殿翌日會酌

大殿進御饌案 二十五器 鑪器甲播磁器內 各色餅一器 高八寸白

白米八升粘米二升去皮豆五升大粟實生粟各二升粟豆粳飯白米一斗二升粘

米三升粟豆七升五合大粟實生粟各三升蜜雪只白米八升粘米大粟實生粟清各

二升實栢子一合辛甘草精微粉粘米八升辛甘草末二升三合實栢子四升六合大

粟實生粟清各一升六合實栢子八夕炒豆粘飯餅粘米一斗去皮豆六升大粟實生

粟清各二升厚餅粘米去皮豆各五升大粟實生粟各一升七合清一升實栢子二合

五夕桂皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合真油一升五合清六合大粟

九合甘苦末五合桂皮末二夕實栢子八夕各色油子粘米五升去皮豆一升五合

青艾七分大粟實生粟各七合清九合實栢子一升二合桂皮末二夕生薑三夕

藥飯一器 粘米大粟各五升黃粟真油各五合清一升 乾麵一器 木刻二

尺響一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕 進饌儀軌 丁亥 卷二 饌品 四十七

饅頭一器 木末一升五合生雞二首猪脚八分一牛內心肉十分一豆也半歸松

末各 茶食果饅頭果一器 高八寸茶食果饅頭果各八寸立真末一斗五

五夕 胡椒末各五夕實栢子 各色茶食一器 高八寸七百箇黃粟末青女末各四升

一合砂糖四分一圓 三色梅花軟絲果五色強精一器 高八寸紅白梅花

子四合驢脂一 鍾子清六升 相子軟絲果三十箇五色強精各七十箇粘米九升粘粗一斗酒清真油各二升五合

白帶六斤細乾飯實栢子墨荏子辛甘末各一升松花四合芝草十三兩紅取油一

升三合雪綿子一袋六 各色糖一器 高七寸砂糖二十四圓糖餅四十圓八寶

二封水玉糖指耳糖御菓子雪糖人蔘 棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菓

糖梨脯青梅糖冰糖金裝餅各一封 末餅一器 高七寸大棗五升黃粟九升實栢子八升生薑四升粟末二升五味子

棗生栗一器 高八寸躡柿三升大栗八升 各色正果一器 高六寸木

查肉七合連根四升生薑桔梗各三升五合柑子二十五箇 梨熟一器 生梨十

青梅糖唐杏仁乾葡萄葛菟門冬糖各四兩清五升五合 完子湯一器 牛內心肉一部昆者翠半部瓣花十分一

五夕生薑三夕實栢子 全饌一箇海參三箇青根二箇水芹一升

鷄卵十箇菓古二夕真油良醬
各二合實柏子胡椒末各一夕
悅口資湯一器 牛內心肉半半部頭骨骨各

十分一勝花半半部生雞半首秀魚半尾鷄卵十五箇海參五箇全鯢一箇菓古菓末
實銀杏實胡桃良醬各二合真末三合青根二箇水芹二丹生蔥半丹胡椒末實柏子
各一夕真
各色軟截肉一器 高一尺片脯四立黃脯一貼烏賊魚一貼半江
油一升
片肉足餅三色煎油花一器 高七寸陽支頭一
大口廣魚沙魚各二尾
交魚五條實柏子五合
領肝各半部牛尾五隻秀魚四尾陳鷄一首鷄卵四十箇木末菓末荏子末各
一升二合真末真油各三升苦椒末胡椒末石耳各二夕實柏子三夕鹽五合
各色

花陽炙一器 高七寸三百串牛脊腰骨各二部昆者異豬脚各一部肝半半部
良醬菓古各五合真油實荏子各三升菓末真末各一
合胡椒末二夕生薑五夕實柏子三合蒜三本鹽二合
生餛蒸一器 生餅三十
肉半半部菓古荏子末良醬實柏子各一合生葱
五本真油五合胡椒末一夕木耳黃花菓各一兩
全雉炙一器 生雞三十首真
丹胡椒末生薑各七夕蒜七本
實荏子一升良醬鹽各七合
肉饅頭一器 高六寸千葉群領頭骨各三部猪
菜六兩真油實荏子各一升二合
菜末二升生葱一丹胡椒末一合
各色甲膾一器 高六寸豆太六部千葉三
箇實柏子二夕
白清一器 白清
子二夕
芥子一器 黃芥子四合醋
醋醬一器 良醬三
合實柏子一夕
床花十五箇 中水波蓮一箇小水波蓮一箇各色節花
子一夕
六箇紅桃三枝花五箇紅桃間花二箇

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 四十八

大殿進御別盤果 十八器甲磁磁器未
漆高足大圓盤內下
各色餅一器 高六寸白豆櫻
粘米一升去皮豆五升大棗實生菓各二升菜豆硬饅餅白米八升和米二升菜豆五
升大棗實生菓各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生菓清各一升實柏子五夕辛
甘草粘饅餅粘米六升辛甘草末一升七合實荏子三升四合大棗實生菓清各一升
二合實柏子六夕炒豆粘饅餅粘米六升去皮豆三升五合大棗實生菓清各一升二
合厚餅粘米去皮豆各四升大棗實生菓各一升四合清八合實柏子二合桂皮末半
夕各色助岳粘米三升去皮豆九合真油七合五夕清三合大棗四合五夕甘若末二
合五夕桂皮末一夕實柏子四夕各色團子粘米三升去皮豆一升五合青艾
四分大棗實生菓各四合青五合五夕實柏子七合桂皮末一夕生薑二夕
藥飯

一器 粘米大棗各五升黃栗真油各五合清一升
良醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕
麪一器 未熟二十沙豆牛
卵三個良醬一合實荏子真油
各一夕生葱三本胡椒末半夕
各色糖一器 高五寸砂糖二十箇蜜糖三十箇
雪糖玉花糖糖子糖御菓子各一封水
主糖推耳糖人參糖青梅糖各半封
棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菓

末餅一器 高七寸黃栗實荏子各六升大棗生薑各三升菓末二升五味子二合
臘脂半半鍾子清五升白糖一斤胡椒末桂皮末各四夕煎菓一箇
柚子石榴生梨生栗一器 高七寸柚子生梨各二十箇
石榴十五箇生栗二升五合
各色正果

一器 高五寸木瓜一箇山查肉三合遠根生薑桔梗各三升柑子
十五箇青梅糖唐杏仁乾葡萄菓菓門冬糖各二兩滑四升
片肉足餅
兩色煎油花一器 高六寸鴨支頭猪脚各一部脾領肝各半半部牛尾足二隻
秀魚二尾鰻鴨半首鷄卵二十五箇木末菓末荏子末各

八合真末真前各二升胡椒末苦椒
末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合
陽天一百五十串牛背骨各一部昆者異猪脚各半部胖十分一秀魚一尾全鯪二
十箇海參鷄卵各十箇桔梗一斗生葱三升良薑菓古各五合真油二升荏子末一升
五合菘末五夕真末一合胡椒末二夕生
薑三夕實栢子一合五夕荏子末八夕

全鰓炒各色花陽炙一器
高六寸
各色花

卵一器
苦椒五箇實栢子五夕
青泡菜一器
菜豆三升梔子十箇猪脚十分
一雞卵五箇水芹一升實栢子
三夕真油七夕胡椒末一夕
花菜一器
生梨三箇柚子石櫛各一箇實栢子五
夕椒三箇良薑一合醋五夕
白清一器
白清
芥子一器
黃

沉菜一器
苦椒二箇鹽一夕
醋醬一器
只醬三合醋二
合實栢子一夕
勝只雅湯一器
南華風爐內下
未泰小圓盤戶

醋醬一器
只醬三合醋二
合實栢子一夕
勝只雅湯一器
南華風爐內下
未泰小圓盤戶

大王大妃殿進獻饌案
高足大圓盤內下
各色餅
一器
高六寸白豆麵餅白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菜
豆梗餅餅白米八升粘米二升菜豆五升大棗實生栗各二升蜜露只白米四

進饌儀軌
丁亥卷二
四十九

升粘米大棗實生栗清各一升實栢子五夕辛甘草粘飯餅粘木六升辛甘草末一升
七合實荏子三升四合大棗實生栗清各一升二合實栢子六夕炒豆粘飯餅粘米六
升去皮豆三升五合大棗實生栗清各一升二合厚餅粘米去皮豆各四升大棗實生
栗各一升四合清八合實栢子二合粘木末半夕各色助岳粘才三升去皮豆九合真
油七合五夕清三合大棗四合五夕甘荏子二合五夕粘皮末一夕實栢子四夕各色
圓子粘米三升去皮豆一升五合青艾四分大棗實生栗各四合清五合五夕實栢子
七合粘皮末一夕
藥飯一器
粘米大棗各五升黃栗真油各五夕清一夕
乾麪
夕生薑二夕

一器
木鈔二
十沙
茶食果饅頭果一器
高七寸茶食果饅頭果各八立真末
一斗五升清真油各六升大棗七合黃

各色茶食一器
高七寸六百五十箇黃栗末青
實栢子一合砂糖四分一箇
各色梅花軟絲果五色強精一器
高
升松花菘末各三升五味子三
合臘脂一鐘子清五升四合
寸紅口梅花軟絲果各三十五箇栢子軟絲果三十箇五色強精各五十箇粘米七升
五合粘租八升清真油各一升九合白糖四片八兩細乾飯實荏子黑荏子辛甘草
末各八合五夕松花三合荏子兩紅取油一
各色糖棗卵栗卵薑卵煎
升雲綿子一錢二分實栢子一升一合五夕

藥栢子餅菘末餅一器
高七寸砂糖十二圓橋餅二十圓玉春糖二封八
寶糖蜜棗金菱餅推耳糖五花糖棗子糖各一封
水玉糖半封黃栗實栢子各五升大棗生薑各二升菜末一升五味子一
合糖脂十分一鐘子清四升白糖一斤胡椒末粘皮末各三夕煎炙一院
柚子石

藥栢子餅菘末餅一器
高七寸砂糖十二圓橋餅二十圓玉春糖二封八
寶糖蜜棗金菱餅推耳糖五花糖棗子糖各一封
水玉糖半封黃栗實栢子各五升大棗生薑各二升菜末一升五味子一
合糖脂十分一鐘子清四升白糖一斤胡椒末粘皮末各三夕煎炙一院
柚子石

榴生梨蹲柿大棗生栗一器
高七寸柚子石櫛各十箇生梨十五箇蹲
柿一點大棗四升實生栗三升五合實栢

榴生梨蹲柿大棗生栗一器
高七寸柚子石櫛各十箇生梨十五箇蹲
柿一點大棗四升實生栗三升五合實栢

子一 **各色正果一器** 高五寸木瓜二箇山查肉五合蓮根生薑桔梗各三升
兩清 **梨熟一器** 生梨十箇胡椒一合生薑五
五升 **悅口資湯一器** 牛肉半

部頭骨背骨各一部大腸昆者各半部脾領十分一鮮花半半部生雞半首秀魚半
尾雞卵十五箇海蔘五箇全鯪一箇菓古菓末實銀杏實胡桃桃貝醬各二合真末三合
薯根二箇水芹二升生葱半升胡椒 **各色軟截肉一器** 高九寸片脯三立半黃
椒末實栢子各一夕真油一升 **片肉足餅三色煎油花一**

器 高六寸附支頭供神各一部鮮領餅各半半部牛尾五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄
夕實栢子二夕 **各色花陽炙一器** 高六寸二百五十串牛脊腰骨各二部昆
鹽四合五夕 **軟猪蒸一器** 軟猪一口牛內心肉一部陳鷄一首菓古菓油各一升生葱一升
雞卵十箇 **全雉炙一器** 生雞二十首真油二升生葱一升胡椒末生薑

本鹽四合 **甲膾一器** 高六寸豆太六部干菜二部鮮領
器 黃芥子四合醋 **醋醬一器** 長醬三合醋二
進饌儀軌 丁亥卷十一 饌品 五十

四箇花五箇紅桃三枝花
西箇紅桃開花二箇

中宮殿進御別盤果 器數藥品盤器床花並同 大
下黑漆低足饌案一坐尙方 **各色餅一器** 高六寸白
白米八升粘米二升去皮豆五升大菓實生菓各二升粟豆梗飯餅白米八升粘米二
升菓豆五升大菓實生菓各二升蜜雪只白米四升粘米大菓實生菓清各一升實栢
子五夕辛甘草粘飯餅粘米六升辛甘草末一升七合實栢子三升四合大菓實生菓
清各一升二合實栢子六夕炒豆粘飯餅粘米六升去皮豆三升五合大菓實生菓清
各一升厚粘米去皮豆各四升大菓實生菓各一升四合清八合實栢子二合桂皮
末半夕各色動岳粘米三升去皮豆九合真油七合五夕清三合大菓四合五夕桂皮
末一夕實栢子四夕各色圓子粘米三升去皮豆一升五合青艾四分 **藥飯一器**
大菓實生菓各四合清五合五夕實栢子七合桂皮末一夕生薑二夕 **茶食果饅**
粘米大菓各五升黃栗真油各五合清一升 **乾麪一器** 木麪二
良醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕

頭果一器 高七寸茶食果饅頭果各八寸立真末一斗五升清煎油各六升大菓
七合黃栗二升桂皮末胡椒末各五夕實栢子一合砂糖四分一箇

各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃栗末青太末各三升五合黑栢子末五
升松花菓末各三升五味子三合麪脂一鍾子清五升四合

三色梅花軟絲果五色強精一器 高七寸紅白梅花軟絲果各三十
五箇栢子軟絲果三十箇五色強
精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

精各五十箇粘米七升五合粘粗八升酒清真油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯
實栢子黑栢子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

二分寶柏子一器 高七寸 砂糖二十四圓 橋餅四十圓 八寶糖玉春
升一合五夕 糖棗子糖各三封 蜜棗五花糖各二封 水玉糖推

耳糖御菓子雪糖人參糖黍脯 棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菓末餅

一器 高七寸大棗五升 黃栗九升 實栢子八升 生薑四升 菓末二升 五味子三
合 麩脂半半 鍾子桂皮末 胡椒末 各五夕 清六升 白糖二斤 煎菓一梳 柚

子石榴生梨蹲柿大棗生栗一器 高七寸 柚 子石榴 各十箇 生梨十
三升 五合 實 各色正果一器 高五寸 木瓜二箇 山查肉玉合 連根生薑 桔梗

柏子一升 荳門冬糖各 梨熟一器 生雞十箇 胡椒一合 生薑五 悅口資湯一器
三兩 清五升

牛內心肉半半 節節骨背骨各一部 大腸昆者 各半部 胖魚十分一 瓣花半半 部生
雞半首 秀魚半尾 鷄卵十五箇 海參五箇 全銀一箇 菜末 實銀杏 實胡桃 桃 良薑 各

二合 眞末三合 菁根二箇 水芹二升 生葱 各色軟截肉一器 高九寸 片脯三
半 丹胡椒末 實栢子各一合 眞油一升

鳥賊魚一匙 三箇 江瑤珠九十箇 全銀十八箇 白大口 片肉足餅三色煎油
九尾 黃大口 腐魚沙魚各二尾 文魚四條 實栢子五合

花一器 高六寸 鴨支頭 猪脚各一部 胖領肝各半半 部 牛足五隻 秀魚三尾 陳鷄
椒末 石耳各一合 實栢子三十箇 木末 菓末 栢子末 各一升 眞末 眞油各二升 苦椒末 胡

部 秀魚一尾 全鯉四箇 海參八箇 鷄卵十三箇 桔梗一斗 六升 生葱四升 良薑 菓古各
四合 眞油 實栢子各二升 菓末 眞末 各一合 胡椒末 二夕 生薑四夕 實栢子二合 蒜三

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 五十一

本鹽一軟猪蒸一器 軟猪一口 牛內心肉一部 陳鷄一首 菓古眞油各一升 生
合五夕 蒜三本 全雉炙一器 生雞二十首 眞油二升 生葱一升 胡椒末 生薑

各色甲膾一器 高六寸 豆太六部 千葉二部 胖領 白清一器 白清
子一器 黃芥子四合 醋醬一器 良薑三合 醋二

波蓮一箇 各色節花五箇 紅桃 醋醬一器 良薑三合 醋二
三枝 花四箇 紅桃 間花二箇

世子宮進別盤果 器數 饌品 盤器 床花 並同 世
世子嬪宮進別盤果 子宮進別盤果 ○ 翌日 內入

內入別上床四床 每床各十五器 磁器 盆內 各色餅一器 高五寸 白豆 櫻
粘米五合 去皮豆一升 六合 大棗 實生栗 各五合 菜豆 梗 瓶 餅 白米二升 粘米五合 菓

豆一升 六合 人棗 實生栗 各五合 蜜雪 只白米一升 六合 粘米 大棗 實生栗 清 各四合
實栢子二夕 辛甘草 粘餅 餅 粘米二升 五合 辛甘草 末 八合 五夕 實栢子一升 二合 大

棗 實生栗 清 各五合 厚餅 粘米 去皮豆 各一升 大棗 實生栗 清 各二合 實栢子 五夕 桂
末 半半 夕 各色 助岳 粘米一升 去皮豆 三合 大棗 一合 五夕 甘苔 末 清 各一合 眞油

三個 桂皮 末 半半 夕 實栢子一合 各色 團子 粘米 五合 去皮豆 二合 五夕 青艾 一分 生
薑 二夕 大棗 實生栗 各五夕 實栢子一合

藥飯一器 粘米 大棗 各二升 黃栗 眞
五夕 清一合 桂皮 末一合 石耳 末二夕

油 各二合 清四合 實栢子

油 各二合 清四合 實栢子

油 各二合 清四合 實栢子

油 各二合 清四合 實栢子

油 各二合 清四合 實栢子

二夕良醬七夕麪一器木鍋十沙里牛唇二十分一鷄卵一箇良醬一夕藥果桂皮末半半夕

茶食果饅頭果各色茶食一器高五寸藥果十五立茶食果饅頭果各六立各色茶食六十箇真末六升清真

油各二升四合黃粟六合大粟三合砂糖十分一圓實栢子二夕桂皮末胡椒末各二夕黃粟末青太末各一升黑荏子末一升二合松花粟末各八合五味子八夕鱈脂八

分一鍾子清一升五色強精三色冰絲果一器高五寸五色強精各二十四箇三色冰絲果各十一箇精末四

升酒清真油各一升白糖一斤芝草一兩六錢紅取油一合六夕雪綿子棗卵栗

二分細乾飯黑荏子辛甘草末實荏子各一合六夕葛梅四錢松花一合

卵柚子石榴生梨蹲柿大棗生栗一器高五寸黃粟八合大粟實栢子各四合清五合胡椒

末桂皮末各半半夕柚子石榴各四箇生梨六箇各色正果一器高四寸蓮栢三十箇大棗實生栗各六合實栢子二合

梗各八合木瓜三分一山查肉一合六夕青梅糖唐杏梨熟一器生梨四箇胡椒

仁菘蕪門冬糖乾葡萄各五錢栢子四箇清一升六合梨熟一器實栢子生薑各

一夕白悅口資湯一器牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者與各半

十五箇海蔘五箇全鱖一箇熟古菜末實銀杏實胡桃良醬各二合真末各色軟

三合青根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕真油一升

截肉一器高七寸片脯二立半黃脯七立烏賊魚七箇江瑤珠七十箇全鱖七

片肉足餅三色煎油花一器高四寸陽支頭豬脚肝各五分一牛尾三

進饌儀軌丁亥卷二 饌品

子末各二合實栢子二夕真油三合花陽炙一器高四寸七十串牛唇半部

苦椒末胡椒末石耳各半夕鹽二合雜蒸一器雙披一箇勝花十分一大腸廣

二箇真油實荏子各五合良醬一合胡椒末二夕生薑一夕蒜二本鹽三夕

箇水芹一丹生葱半丹真油良醬各一合蕪古實白清一器白清

栢子實荏子各一夕真耳半半板胡椒末半夕

器良醬七夕醋四床花六箇紅桃三枝花二箇紅桃建

內賓及進饌所堂郎盤只及宴床

內賓上盤只一百朱漆倭各色餅藥果茶食果饅頭果各色

茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色截肉片肉三色煎油花各色花陽炙○盤花各三箇紅桃二枝花一箇

進饌所堂郎上床十一床器數饌品盤器床花並同正日

大臣以下頒賜宴床

金有漏一床

大臣頒賜上床四床器數饌品盤器床花並同進饌所堂郎宴床○領議政沈舜澤一床判府事金弘集一床金炳始一床右議政

諸臣頒賜上床七十九床

器數饌品盤器床花并同大臣宴床○內務府督辦二床協辦十床參議三床承旨六床史官

十床開臣十三床玉堂二床春坊十四床桂坊十四床親軍營提調金永壽一床郎廳尹容養一床韓圭晉一床金永興一床李根教一床

諸臣頒賜中床九床

器數饌品盤器床花并同正日中床○承傳宣傳官一床別軍職一床春安堂入直兵房一床別看役姜連一

床吳慶然一床李應憲一床李滋相一床金信默一床安膺浩一床

諸臣及內侍頒賜都床七床

器數饌品盤器床花並同中床而小高排○內務府主事二床內別軍職二床內侍

三

各營哨官以下頒賜下床十二床

器數饌品盤器床花並同正日下床○前營哨官一床哨長一床左

營哨官一床哨長一床右營哨官一床哨長一床後營哨官一床哨長一床海防營哨官一床哨長一床別抄哨官一床哨長一床

待令醫官畫員寫字官牌將統長石渠廳頒賜都床十五

床

器數饌品盤器床花並同下床而小高排○待令醫官一床畫員一床寫字官一床各差備牌將十床統長一床石渠廳一床

女官以下將校員役樂工女伶等賜饌

女官上盤只一百

後盤饌品盤花並同內賓上盤只

進饌儀軌

丁亥卷一饌品

本所書吏書寫庫直隅板只四入番別軍官隅板只一武

藝廳隅板只三門旗手隅板只一前營書記兵丁隅板只

三左營書記兵丁隅板只三右營書記兵丁隅板只三後

營書記兵丁隅板只三海防營書記兵丁隅板只三別抄

書記兵丁隅板只三春安堂入番書記兵丁隅板只二回

旋砲兵丁隅板只二樂師典樂隅板只二樂工隅板只六

各差備女伶隅板只十成川才人隅板只一以上中隅板

只五十

隅板饌品並同正日中隅板只

御軍幕舉行執事隅板只一帳幕軍隅板只一通禮院書

員隅板只一風物庫直隅板只一內待令使令隅板只一

文書直驅從隅板只一使喚軍隅板只一本所使令隅板

只二文書直使喚軍隅板只二以上小隅板只十一

隅板饌品並同

正日小
湯板只

內待令書吏錚盤只二春坊陪吏錚盤只一以上大錚盤

只三錚盤饌品並同
正日大錚盤只

萬慶殿翌日夜讌

大殿進御饌案 器數饌品盤器床花並同翌日
會酌時進御饌案而低排一寸

大王大妃殿進獻饌案 器數饌品盤器床花並同翌日會酌
時進獻饌案○翌日夜自內進獻

中宮殿進御別盤果 器數饌品盤器床花並同翌日會酌
酌時進御別盤果○翌日夜內八

世子宮進饌案 器數饌品盤器甲燻磁器內
下黑漆低足饌案一坐尚方 **各色餅一器** 高六寸白
豆梗餅餅

白米八升粘米二升去皮豆五升大粟實生粟各一升菜豆梗餅餅白米八升粘米二
升粟豆五升大粟實生粟各二升蜜雪只白米四升粘米大粟實生粟清各一升實和
子五升辛甘草粘餅餅粘米六升辛甘草末一升七合實和子三升四合大粟實生粟
清各一升二合實和子六升炒豆粘餅餅粘米六升去皮豆三升五合大粟實生粟清
各一升厚餅粘米去皮豆各四升大粟實生粟各一升四合清八合實和子二合桂皮
末半夕各色助岳粘米三升去皮豆九合真油七合五夕清三合大粟實和合五夕桂皮
末一夕實和子四夕各色圓子粘米三升去皮豆一升五合青艾四分藥飯一器
大粟實生粟各四合清五合五夕實和子七合桂皮末一夕生薑二夕

進饌儀軌

丁亥卷二 饌品

五十四

粘米大粟各五升黃粟真油各五合清一升 **麪一器** 木製一十沙里牛內心肉
良醬一合五夕實和子五夕桂皮末半夕

合實和子真油各一夕 **茶食果饅頭果一器** 高七寸茶食果饅頭果各八十
生葱三本胡椒末半夕 **各色茶食一器** 高七寸六百五十個菓
升大粟七合黃粟二升桂皮末胡椒末

各五夕實和子一合砂糖四分一圓 **各色糖一器** 高七寸砂糖二十四圓糖
合黑荳子末五升松花菜末各三升五 **棗卵栗卵薑卵煎藥**
味子三合糖鹿一鍾子清五升四合

棗子糖合三封蜜棗五花糖各二封水玉糖推耳糖御
菓子雪糖人參糖梨脯青梅糖不糖金箋餅各一封

栢子餅菓末餅一器 高七寸大菓五升黃粟九升實和子八升生薑四升茶
末二升五味子三合糖脂半半鍾子桂皮末胡椒末各

五夕清六升白和 **柚子石榴生梨生栗一器** 高七寸柚子石榴各十五
二斤煎藥一梳

各色正果一器 高五寸木瓜二箇山查肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑
子二十箇青梅糖唐杏仁乾葡萄蔗菓門冬糖各三兩清

生菓三箇柚子石榴各一箇實和子五夕 **片肉足餅兩色**
五味子二夕糖脂十分一鍾子白清四合

煎油花一器 高六寸陽支頭猪脚各一部胖領半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄
一首鷄卵三十箇木末菓末荳子末各一升真末真油合二升苦

椒末胡椒末石耳各一夕 **全饅炒各色花陽炙一器** 高六寸各色花陽
實和子二夕鹽四合五夕

煎油花一器 高六寸陽支頭猪脚各一部胖領半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄
一首鷄卵三十箇木末菓末荳子末各一升真末真油合二升苦

煎油花一器 高六寸陽支頭猪脚各一部胖領半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄
一首鷄卵三十箇木末菓末荳子末各一升真末真油合二升苦

一合胡椒末二夕生薑三夕實
 櫃子一合五夕蒜二本鹽八夕
 耳黃菘菜石耳各二合生薑胡椒末各五
 夕實櫃子一合蒜三本鹽四合鴨卵十箇
 各五夕蒜五本實荳子
 一升長醬鹽各五合
生鰾鱸一器 高六寸生鰾一百
 筍半丹苦椒五
青泡菜一器 某豆三升梔子十箇猪脚十分一鴨卵五箇水芹
 箇實櫃子五夕
白清一器 白清五合
芥子一器 芥子四合醋
醋醬一器 良
 醋五夕
勝只雅湯一器 南飛風爐內下朱漆小圓盤戶曹○秀魚一尾
 實柏子一夕
 胖領五分一耐花八分一全饅三箇海蔘二十箇木耳黃花菜各五錢某豆長香真油
 菓古真末各一升鷄卵三十箇生葱二升生薑半夕水芹五升實柏子一合櫻栗倭土
 醬各二合實胡桃實銀杏各一合桂
床花十二箇 小水波蓮一箇各色節
 皮末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕
 箇紅桃開
 花二箇

世子嬪宮進別盤果

器數饌品盤器床花並同 中宮
 殿進御別盤果○翌日夜內入

萬慶殿再翌日會酌

大殿進獻饌案

二十器鈔器甲燂福器內下朱漆
 低足饌案一座倘方○自內進

各色餅一器 高六寸
 白豆梗

進饌儀軌

丁亥卷二 饌品

饌餅白米八升粘米二升夫皮豆五升大粟實生粟各二升茶豆梗飯餅白米八升粘
 米二升粟豆五升大粟實生粟各二升蜜雪只白米四升粘米大粟實生粟清各一升
 實柏子五夕辛甘草粘飯餅粘米六升辛甘草末一升七合實荳子三升四合大粟實
 生粟清各一升二合實柏子六夕炒豆粘飯餅粘米六升去皮豆三升五合大粟實生
 粟清各一升二合厚餅粘米去皮豆各四升大粟實生粟各一升四合清八合實柏子
 二合桂皮末半夕各色動岳粘米三升去皮豆九合真油七合五夕清三合大粟四合
 五夕甘苔末二合五夕粘皮末一夕實柏子四夕各色團子粘米三升夫皮豆一升五
 合青艾四分大粟實生粟各四合清五合五夕實柏子七合桂皮末一夕生薑二夕

藥飯一器 粘米大粟各五升黃粟真油各五合清一升
 只醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕
乾麪一器 木鈔二
 尺醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕

茶食果饌頭果一器 高七寸茶食果饌頭果各八十立真末一斗五升清真
 油各六升大粟二升桂皮末胡椒末各五夕實柏子一
 分一圓
各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃粟末青太末各三升五合
 脂一鍾子清
三色梅花軟絲果五色強精一器 高七寸紅白梅花
 五升四合
 箇柏子軟絲果三十箇五色強精各五十箇粘米七升五合粘租八升酒清真油各一
 升九合白糖四斤八兩細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草
 十兩紅取油一升雪綿子一錢
各色糖棗卵栗卵煎藥栢子餅菓末
 二分實柏子一升一合五夕

餅一器 高七寸砂糖十二圓橋餅二十圓玉春糖一封入寶糖蜜棗金箋餅推耳
 末一升五味子一合麟脂十分一鍾子清四升
 白糖一斤胡椒末桂皮末各三夕煎菓一椀
柚子石榴生梨蹲柿大棗

生栗一器高七寸柚子石櫛各十箇生梨十五箇躡柿一各色正果一器

高五寸木瓜二箇山查肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑子梨熟一器生梨十

二十箇青梅糖唐杏仁乾葡萄成菓門冬糖各三兩清五升悅口資湯一器牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大

一合生薑五夕實栢悅口資湯一器腸昆者異各半部生雞半首秀魚半尾各色

子一夕白清六合軟截肉一器高九寸片脯三立半黃脯九立烏賊魚一點三箇江瑤珠九十箇

末三合膏根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕真油一升各色

軟截肉一器高九寸片脯三立半黃脯九立烏賊魚一點三箇江瑤珠九十箇

栢子片肉足餅三色煎油花一器高六寸陽支頭猪脚各一部群領

五合片肉足餅三色煎油花一器肝各半半部牛足五隻秀魚三尾

陳鷄一首鷄卵三十箇木末某末荏子末各一升真末真油各各色花陽炙一

二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子一夕鹽四合五夕各色花陽炙一

器高六寸二百五十串牛腎腰骨各二部昆者與猪脚各半部群半半部秀魚一尾

油實荏子各二升某末真末各一合胡椒末二軟猪蒸一器軟猪一口牛內心

夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕軟猪蒸一器肉一部陳鷄一首

葉古真油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生全雉炙一器生雞二

薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽四合鷄卵十箇全雉炙一器十首真

油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕各色甲膾一器高六寸豆太六部干菜

端五本實荏子一升良醬鹽各五合各色甲膾一器二部群領一部生薑二

十箇實栢白清一器白清芥子一器黃芥子四合醋醋醬一器醬

子一夕白清一器五合芥子一器二合清一合醋醬一器醬

進饌儀軌丁亥卷二 饌品五十六

三合醋二合 實栢子一夕 ○床花十二箇小水波蓮一箇各色節花五箇紅

大殿進獻別盤果器數饌品盤器床花並同翌日會

大王大妃殿進獻饌案器數饌品盤器床花並同

中宮殿進獻別盤果器數饌品盤器床花並同

世子宮進饌案器數饌品盤器床花並同

世子宮進別盤果器數饌品盤器床花並同

世子嬪宮進別盤果器數饌品盤器床花並同

內入別上床四床器數饌品盤器床花並同

內賓及進饌所堂郎大臣以下頒賜宴床與賜饌並同翌

日會酌時

萬慶殿再翌日夜讌

大殿進獻別盤果器數饌品盤器床花並同再翌日

會酌時進獻別盤果○自內進獻

大王大妃殿進獻饌案 器數俱品盤器床花並同再翌日

中宮殿進獻別盤果 器數俱品盤器床花並同大

世子宮進饌案 器數俱品盤器床花並同再翌日

世子宮進別盤果 器數俱品盤器床花並同

世子嬪宮進別盤果 器數俱品盤器床花並同

廚院熟設所 處所初以光四門內行門為之退因傳教移設於思教門內萬春殿東行閣正月初九日始設設家十間于前庭

紫門監舉行自初十日熟設監造師廳將日役亦入西出前期二日晝夜並直正日中排設所設於萬歲門外東庭本院書吏舉行

萬慶殿正日進別行果

大王大妃殿進御別行果 二十器論器工皆禮器本院 麵一器 末

二升牛內心肉半半 良醬五合胡椒末一夕 小藥果一器 真末八升砂糖一圓滑三升 紅細漢

果一器 真末八升白糖一斤滑三升真油二升四 白細漢果一器 真末八

一斤滑三升真 合芝草三兩紅取油五合雪綿子五錢 菓末茶食一器 菓末六升五味子一升 黑桂子茶食一

進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 五十七

器 黑荏子末六 柚子一器 柚子二 石榴一器 石榴二 生梨一器 梨

十五 樽柿一器 柏子五合 實 生栗一器 實生栗 大棗一器 大棗

梨熟一器 生梨十五箇實柏子一斤胡椒五夕白滑一升二合五夕 雜湯一器 牛外心肉半生雞軟

考魚半尾真末一升菓末七合生薑菓古石耳各四 合真油三合良醬五合實柏子一合胡椒末五夕 全饅折一器 大全饅 文

魚折一器 大文魚 牛肉熟片一器 腸支頭二部良醬二合 全饅熟一

器 熟全饅一貼陣點一首牛內心肉半 海蔘蒸一器 海蔘一百箇生雞軟雞

實柏子生薑菓古石耳良醬各三合 生葱一丹真油五夕胡椒末一夕 魚煎油花一器 大秀魚三尾菓末一升

○床花十七箇 二層水波蓮一箇夜丹花二箇月桂花三箇紅桃

大王大妃殿進御味數 每味數各三器甲燻磁器 初味小饅頭果

一器 真末八升滑真油各三升大棗三升五合黃栗二升五 骨湯一器 頭骨二

心肉八分一鷄那十箇菓古石耳各五夕良 營一合真油三合胡椒末實柏子各二夕 生饅膾一器 生饅五十箇 床

花二箇 夜丹花紅桃 ○二味三色梅花軟絲果一器 粘米六升

酒清真油各七合白糖八兩實栢子四升芝草二兩紅取油日合雪鷄子七分**雜湯一器**牛內心肉半半部陳鷄半首胖

鷄卵各三箇青根青菘各一箇生葱水芹各一丹菓古石**鷄蒸一器**軟鷄十首

耳各五夕菘末真油日醬各一合胡椒末實栢子各二夕**鷄蒸一器**軟鷄十首

菓古石耳各五夕菘末一合長**床花二箇**紅桃別建花紅桃**○三味三色**

漢果一器真末八升清真油各二升葛梅芝草**胖湯一器**胖八分一牛內

卵五箇菓古石耳各三夕長醬**秀魚蒸一器**大秀魚三尾牛內心肉十分一鷄

五夕胡椒末實栢子各二夕**○四味白蓼花一器**真末八升

椒末實栢子各二夕**床花二箇**月桂花四季**○四味白蓼花一器**真末八升

各四升清一**海蓼湯一器**海蓼一百箇牛內心肉半半部陳鷄半首胖十分

升白糖三斤**○五味蹲柿一器**蹲柿一粘實**猪肉熟片一器**中羊

鷄卵三箇青根青菘各一箇生葱水芹各一**猪肉熟片一器**中羊

丹菓古石耳各五夕胡椒末實栢子各二夕**猪肉熟片一器**中羊

二箇月桂花四季**猪肉熟片一器**中羊

豬背吉二部豬胎牛頭骨昆者異各一部胖半半部陳鷄一首大秀魚半尾牛內心肉

半部菓古七合生薑一夕生葱半丹朴古之一透之鷄卵二十箇胡椒末一夕菘末實

栢子各五合實栢子三**凍秀魚膾一器**大凍秀魚五尾長醬五合生

夕良醬三合真油七合**床花**月桂花四季**床花**月桂花四季

二箇月桂花四季**床花**月桂花四季

進饌儀軌丁亥卷二饌品 五十八

大王大妃殿進御小膳二器甲磁磁器本院**牛肉熟片一器**陽

頭一部藥**羊肉熟片一器**中羊**○床花二箇**枝花各一箇

大王大妃殿進御大膳二器磁器**猪肉熟片一器**中猪

一器陳鷄十首良醬三合真油二合**○床花二箇**枝花各一箇

大王大妃殿進御鹽水一器甲磁磁器本院**鹽水一器**白鹽

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

一器

果二器 真末一斗六升白糖二斤清六升真油四升 白細漢果二器 真末

一斗六升白糖二斤清六升真油四升 黑桂子茶食二器 黑桂子末一斗 柚子二器 柚

五十 石榴二器 石榴五 生梨二器 生梨三 生栗二器 實生栗 大棗

二器 大棗 雜湯二器 牛外心肉一部生雞軟雞各二首鷄卵七箇大秀魚一

油六合長醬一升真油 牛肉熟片二器 陽支頭四部長醬四合 全馥熟二

器 熟全馥二貼陳鷄二首牛內心肉一 海蔘蒸二器 海蔘二百箇生雞軟雞

寶栢子生薑熟古石耳長醬各六合 魚煎油花二器 大秀魚六尾茶末一升

○床花各十三箇 二層水波蓮一箇後丹花四箇月桂花四箇紅桃

大殿 中宮殿進御味數 各三器甲燻磁器本 小饅頭果二器

真末一斗六升清真油各六升大棗七升黃栗五 骨湯二器 頭骨四部牛內心

升砂槽半圓寶栢子二合胡椒末桂皮末各一合 生馥膾二器 生馥一百箇 ○床花各

二箇 後丹花紅桃 進饌儀軌 丁亥卷二 饌品 五十九

大殿 中宮殿進湯 各一器甲燻磁器本 錦中湯二器 陳鷄四首

四分一鷄卵十四箇熟古石耳各四合真 油一升長醬二合胡椒末寶栢子各二夕

大殿 中宮殿進饅頭 各一器盤 饅頭二器 木末四升猪脚半部牛

首豆泡一篩菘沉菜一七茶豆長香一升生 蔥二升生薑四合胡椒末寶栢子各二合

大殿 中宮殿進茶 各一器銀茶罐銀茶鍾 雀舌茶二器 內局

世子宮 世子嬪宮進別行果 器數餅品盤器床花並同 大殿

世子宮 世子嬪宮進味數 器數餅品盤器床花並同 大殿

世子宮 世子嬪宮進湯 各一器饌品盤器並同 中宮殿進湯

世子宮 世子嬪宮進饅頭 各一器饌品盤器並同 中宮殿進饅頭

世子宮 世子嬪宮進茶 各一器茶品茶罐茶鍾並 大殿 中宮殿進茶

萬慶殿夜進饌 大王大妃殿進湯 饌品盤器並 同正日進湯

大王大妃殿進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

大殿進湯饌品盤器並同正日進湯

大殿進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

世子宮進湯饌品盤器並同正日進湯

世子宮進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿翌日會酌

大殿進御味數三器甲潘磁器本院兩色漢果一器眞末八升清眞

三兩紅取油五合雪綿子一錢口子湯一器腰骨豆太各一部豚十分一千葉八分一牛內心

半尾全鯁海蔘各五箇紅蛤七箇提鯁三條菁根青菰各二箇桔梗生葱水芹各半丹

鷄卵十五箇菘末五合眞油一升長醬三合實銀杏實胡桃實栢子胡椒末各二夕

秀魚蒸一器大秀魚三尾牛內心肉十分一煎卵五箇菓 ○床花二箇

月桂花四季花各一箇

大殿進湯饌品盤器並同正日進湯

大殿進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿翌日夜讌

大殿進湯饌品盤器並同正日進湯

大殿進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿再翌日會酌

世子宮進味數器饌品盤器茶花並同翌日 大殿進御味數

世子宮進湯饌品盤器並同正日進湯

世子宮進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿再翌日夜讌

世子宮進湯饌品盤器並同正日進湯

世子宮進茶茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

綵花絲圍花四本長一尺二寸以銀爲附各色絨絲造花葉銀鈎絲爲匡外綵花綵以下及同安諸巨首拱花用紅桃二枝花內窰及女官首拱花用紅

桃二枝內下唐假花一枝添爲三枝花呈才女伶首拱花用水波蓮內下唐假花二枝添入梅花長九尺五寸分緋紅碧桃花內下唐假花添入綴以瑤翠蝴蝶之屬插於二樽床花大水波蓮用蠟爲蓮花葉間以月桂紅碧桃及內下唐假花之屬仙童十人捧金銀杯上有南極老人懸康衢烟月壽富多男八金字插之餅案居中又以中小水波蓮插之左右以紅桃花節花別建花間花分插大小餅器及內外賓問安諸臣餅床花葉稍疎者謂問花稍繁者謂建花

絲圈花四本

每本價三十兩合錢一百二十兩

樽花一雙

價錢四百兩修補價七十四兩

外賓以下

問安諸臣首拱紅桃二枝花五千八百三十五箇

每箇價六錢合錢三

千五百一兩 大水波蓮一箇

價錢四十兩 中水波蓮二十二箇 每箇價三十兩合錢六百六十

兩 小水波蓮三十二箇

每箇價二十兩合錢六百四十兩 月桂花十九箇 每箇價

錢合錢二十八兩五錢

菊花柚子花柿子花茄子花福盆子花葡萄菊花

瓜子花各七十箇合四百九十箇

每箇價二兩合錢九百八十兩 紅桃三枝花

一千六百十五箇

每箇價一兩合錢一千六百十五兩 紅桃二枝內下唐假花一

枝添爲三枝花五百箇

每箇價六錢合錢三百兩 紅桃別建花七十箇 每

價八錢合錢五十六兩

紅桃別間花三十箇

每箇價五錢合錢十五兩 紅桃二枝花五

進饌儀軌

丁亥卷二 絲花 器用

六十一

百箇

每箇價六錢合錢三百兩 紅桃建花一千九百三十箇 每箇價五錢合錢

紅桃間花一千三百十箇

每箇價三錢合錢三百九十三兩 散花紅桃三枝花

五百五十箇

每箇價一兩合錢五百五十兩 內賓及女官首拱紅桃二枝內下

唐假花一枝添爲三枝花一千箇

每箇價六錢合錢六百兩 呈才女伶首

拱水波蓮內下唐假花二枝添入一百八十箇

每箇價四兩八錢合錢八百六

十四兩 以上花子一萬四千九十箇價錢一萬二千一百一

兩五錢

器用

本所新備

造成各種所入物力或自本所買用或捧甘取用並計買入數及及匠料依戶曹準折折價黃蜜卜定取用

畫龍燭一雙

所入概木二管長三尺圓經四寸彩色及雜物匠料並錢一百九十三兩九錢 心紅燭十柄 所入黃

斤八兩俟朱紅三兩余拮二束以上折錢及雜物匠料並錢六十八兩二錢五分

各色二兩燭二千一百三十

五雙三兩燭六百十四雙四兩燭一千一百十雙八兩燭