

- テウジ (丁香), ジロフル Girofle
- デジュネ Dejuners 午餐
- デセル Dessert 後段, 食後の食物  
(菓子, 乾菓, 果實, 木の實類)
- テチン Tétine 乳首; テチンド ヴァ  
— Tétine de veau 犢の乳首
- テート Tête 頭, の肉; テート ド  
ヴァ — Tête de veau 犢の頭肉
- デネ Dîner 正餐
- デプイエ Dépouiler 皮を剥ぐ, 浮渣の  
皮を除く, 浮泡を去る
- テフセンアザミ (朝鮮蓴), アルチ  
ショー Artichaut
- テフザメ (蝶鮫) 佛, エスチュル  
ジョン Esturgeon
- テラピン Terrapene 鼈の一種, 海龜
- テリン Terrine 鉢, 陶製のブディング  
用の鉢の類
- テンサイ (甜菜) 佛, ベトラヴ  
Bette rave
- \*テンパン Tin-pan てんぱん, プラ  
ク Plaque

## — ト —

- ドブル Double 二倍の, 二重の, 濃  
厚な
- トルヌド Tournedos 一種の料理, 主  
に牛織肉の料理
- トサカ (雞冠), クレート Crête
- \*トースト Toast 狐色に焼いた(麩  
麩を), クルートン Croûton
- ドーム Dôme 圓屋根, 圓蓋

- トナカヒ (馴鹿), レーン Renne
- トナベ (土鍋, 耐火陶製の鍋), カ  
スロル Casserole
- トマト Tomate 赤茄子, 蕃柿『レギ  
ム』の篇を見よ
- ドミフィユタージュ Demi-feuilletage  
フィユタージュの屑 (ロギュール  
Rognures ともしふ)
- ドラド Dorade 鯛の類
- トランシュ Tranche 薄切; トランシュ  
ド コート Tranche de côte 牛こ  
— と肉の薄切『ブーフ』の篇を見  
よ
- トリブ Tripes 臓物 (四足獸類の)
- トリュイト Truite 鱒の類
- トリュッフ Truffe 菌の類, とりふ菌  
(一種の黒菌)
- トルチュ Tortue 鼈, 蠟龜『ボター  
ジュ』及び『クルスタセ』の篇を見  
よ
- ドレ Doré 金鍍金, レモンの薄い輪  
切をのせた料理の形容詞
- トワログ Twarogue 一種の調理品
- トン Thon 鮪, 鯨の類

## — ナ —

- \*ナイフ Knife 庖丁, クートー  
Couteau
- ナヴェ Navet 蕪青
- ナシ (梨子), ポアル Poire 『アン  
トルメ』の篇を見よ
- ナスビ (茄子), オーベルジン Au-

## — ネ —

- bergine 『レギム』の篇を見よ
- ナツメ (棗, の實), ダト Datte
- ナツメグ Nutmeg 肉豆蔻, ミュス  
カド Muscade)
- \*ナプキン Napkin 食卓用布巾, セ  
ルヴィエト Serviette)
- ナマ(生), クリュ Cru
- ナンキンマメ (南京豆), テール  
ノア Terre noix

## — ニ —

- ニ Nid 巢(鳥, 魚等の); ニ デロン  
デル Nid d'hirondelle 燕巢, 燕窩
- ニク (肉, 食用肉), ヴィアンド  
Viande
- ニクケイ (肉桂), カンネイユ Ca  
nneille
- ニクヅク (肉豆蔻), ミュスカド  
Muscade
- ニシン (鯡), ハラン Hareng『ボ  
ゾン』の篇を見よ
- ニハトリ (雞; 雞肉), プーレ Po  
ulet
- ニンジン (人參), カロト Carotte  
クレシー Crécy 『レギム』の篇  
を見よ
- ニンニク (大蒜), エイル Ail

## — ヌ —

- ヌユ Nouille ぬい, 一種の饅頭
- ヌーガ Nougat ぬが, 一種の飴菓子

## — ノ —

- ネイジュ Neige 雪, 一種の調理品
- ネフル Nefle 枸杞
- ネリコ (捏粉), パート Pâte
- ネリモノ (煉物), ビュレ Purée
- ノア Noix 胡桃; ノア ド ココ  
Noix de coco 椰子, の實; ノア  
ド ペーシュ Noix de pêche 桃の  
核; ノア ド ヴァー Noix de ve  
au 犢ノア肉
- ノアゼット Noisette 榛, の實; ノアゼッ  
ト バタ Noisette butter 榛の牛  
酪, 榛色に焦がした牛酪 (佛, ブ  
ール ノアゼット Beurre noisette)  
『ブール コンボゼ』の篇を見よ
- ノアル Noir 黒, 黒い; ヴィアンド  
ノアル Viande noir 黒い肉

## — ハ —

- ハバニラ Vanilla 萃尼蘆 (佛, ヴァ  
ニユ Vanille)
- バイグルマ (バイ車), ルーレト  
Roulette
- ハイザウ(肺臟), プーモン Poumon
- \*バイナップル Pineapple 鳳梨, アナ  
ナ Anana 『アントルメ』篇参照
- バイユ Paille 麥藁, ボンム バイユ  
Pommes paille 麥藁馬鈴薯『レギ  
ム』の篇を見よ
- パヴ, Pavot 罌粟



- ハウカウサウ(芳香草),フィン エルヴ Fine herve (複数) フィンゼルヴ Fines herves
- ハウバウ(魴鱈),トリグル Trigle
- ハウレンサウ(蒺藜草),エビナール Épinard 『レギウム』の篇を見よ
- ハコ(筥,函),ケッス Caisse
- ハシ Hachis 薄く切つた,一種の料理
- ベジリク Basilic 羅勒,傳説の毒蛇,一種の香料
- ハゼ(沙魚),ゲージョン Goujon 『ボッソン』の篇を見よ
- \*バセリ Parsley 和蘭芹,ベルジル Persil
- \*バタ Butter 牛酪,ブール Beurre
- バタト Patate 甘藷
- ハチミツ(蜂蜜),ミエル Miel
- ハッカ(薄荷),マント Menthe
- ハト(鳩,肉),ビジョン Pigeon
- ハナキヤベツ(花甘藍),シューフルール Chou fleur
- バナド Panade 一種の調理品,『ガルニチュール』の篇を見よ
- \*バナナ Banana 芭蕉の實,バナヌ Banane 『アントルメ』の篇を見よ
- パネ Panée 一種の料理,パン粉をつけて揚げた料理
- パネイ Panais 和蘭防風,牛蒡の類
- ババ Baba 一種の甘味物,波蘭人の

- 創製せるもの,『アントルメ』の篇を見よ
- パーテ Pâté 一種の料理,パートを用ひて調理した料理
- \*ハート Heart 心,心臓(佛,クール Cœur)
- パート Pâte 捏粉,麥粉を適當なもので捏上げたもの
- パブリカ Paprica 唐辛子の一種(香味及び色素料に用ふ)
- ハマグリ(蛤),クラム Clame
- \*ハム Ham 鹹豚腿肉,ジャンボン Jambon
- ハララゴ(鰯),ウーフドボッソン Ouf de poisson
- ハラシ Hareng 鯵
- ハリコ Haricot 菜豆;ハリコブラン Haricot blanc 白菜豆;ハリコルージュ Haricot rouge 赤菜豆;ハリコヴェル Haricot vert 青菜豆(莢のあるもの)
- ハル(春),ブランタン Printemps
- バルケット Barquette 一種の調理品
- バルビヨン Barbillon 白魚(にごひ)の類
- バルビュ Barbue 舌比目魚の類
- バルムザン Parmesan 乾酪(伊國バルムに産す),ばるむざん乾酪
- バレイシヨ(馬鈴薯),ボンムドテール Pomme de terre
- パン Pain 麩麩;パンビ Pain bis 褐色ぱん;パンブラン Pain bl-

- anc 小麦ぱん;パンノアル Pain noir 黒ぱん;一種の料理
- パンケ Pannequet 一種の調理品,ぱんけいき(Pancake)
- パンコ(ぱん粉),シャプリュル Chapelure
- パンタド Pintade 小紋鶏(ジビエ Gibier に屬す)

## — ヒ —

- ビエ Pied 足,足肉;ビエドムートン Pied de mouton 羊の足,
- ビエース Pièce 小部分;ビエースドブーフ 牛の小部分(足肉)
- ビカント Piquante ぴりぴり刺激する,『ソース』の篇を見よ
- ヒグワシ(乾菓子),ボンボン Bonbon,キャンヂ Candi
- ビケ Piquée 刺肉をした,肉の表面にラル,ラング,トリュフ等を刺繍した
- ヒザニク(膝肉),ジャレ Jarret
- ヒシ(菱),ローザンジュ Losange
- ビジョン Pigeon 鳩;ビジョノー Pigeonneau 雛鳩;ビジョンソーヴージュ Pigeon sauvage 野鳩『ヴェレユ』及び『ジビエ』の篇を見よ
- ビスク Bisque 一種の羹汁『ボタージュ』の篇を見よ
- \*ビスケット Bisquit びすけっと,ビスキュイ Bisquit 『アントルメ』の篇を見よ

- ビスタシュ Pistache 阿月渾子;ピスタシュ バタ Pistache butter 阿月渾子牛酪(佛,ブール ビスタシュ Beurre pichetache) 『ブールコンボゼ』の篇を見よ
- ヒチメンテウ(七面鳥),ダンドン Dindon (雄);ダンド Dinde (雌),ダンドノー Dindonneau (雛)
- ビカリリ Piccalilis 一種の調味料
- \*ピックル Pickle 酢漬胡瓜,コルニション Cornichon)
- ヒツジ(羊),ムートン Mouton
- ビトク Bitouques 一種の牛肉料理
- ヒトリガモ(味鴨,黒鴨),サルセル Sarcelle
- \*ビートルート Beetroot 甜菜,ベトラヴ Betterave
- \*ビール Beer 麥酒,ビエール Bière
- \*ビフテキ Beefsteak 一種の牛肉料理,びすてき,ビフテキ Bifteck
- \*ビフテキパイ Beefsteak-pie 一種の料理『ブーフ』の篇を見よ
- ビマン Piment 青唐辛子
- ヒューメ Fumé 燻した,燻製
- ピュレ Purée 一種の煉物,の羹汁『ボタージュ』及び『レギウム』の篇を見よ
- ピラミド Pyramid びらみと,三角山
- ヒラメ(比目魚),カールレ Carr-elet 『ボッソン』の篇を見よ



ピロウ Pilau, Pilaw 一種の米料理,  
波羅飯 (ピラフ Pilaf ともいふ)  
『レギュム』の篇を見よ  
○ピワ (枇杷), ネーフル Nèfle

## — フ —

ファルシ Farci 詰物した  
ファルス Farce 潰肉, 潰物  
ブイイ Bouillie 一種の料理法, 茹糞  
料理法  
フィグ Figue 無花果  
フィヤベッス Bouillabaisse 一種の羹汁  
『ポタージュ』の篇を見よ  
フィユタージュ Feuilletage 一種の捏  
粉『アントルメ』の篇を見よ  
ブイヨン Bouillon 一種の羹汁『ポタ  
ージュ』の篇を見よ  
フィレ Filet 織肉; フィレド ブーフ  
Filet de bœuf 牛織肉  
フィン エルヴ Fine herve 芳香草,  
(複数) フィン ゼルヴ Fines her-  
ves  
フア Foie 肝臓; フアド ヴァー  
Foie de veau 犢の肝臓; フアド  
ヴァレユ Foie de volaille 雞  
の肝臓  
フアグラ Foie-gras 鴈肝, 雁肝  
フオン Fond 香味汁; フオン ド ヴァ  
—Fonds de veau 犢の汁; フオン ド  
ヴァレユ Fonds de volaille  
雞の汁『ソース』の篇を見よ  
フオン ダルチシュー Fond d'artichaut

朝鮮刺の皿『レギュム』及び『ホ  
ルド。ーヴル』の篇を見よ  
フオンダン Fondant 一種の料理  
フオンチュ Fondue 溶解した, 『ガル  
ニチュール』及び『アントルメ』の  
篇を見よ  
フオン ド プラ Fond de plat 皿の  
底, 一種の臺, バン又はパート等  
で皿の底形に薄くつくつたもの  
『ガルニチュール』の篇を見よ  
フザン Faisan 雉子; フザンドー  
Faisandeau 雛『ジビエ』の篇を見  
よ  
○フスダス (阿月渾子), ピスタシュ  
Pistache  
○ブタ (豚, 豚肉), コション Cochon  
ポル Porc  
プチ ポア Petits pois 青豌豆  
\*プディング Pudding 一種の料理,  
プーダン Poudin  
○ブドウ (葡萄, の實), レイザン  
Raisan  
○ブドウシユ (葡萄酒), ヴァン Vin  
○ブドウナシ (葡萄梨子), ミュスカ  
デル Muscadelle  
フヌユ Fenonil 茴香, 一種の香料  
フーエッタ Fouettée 泡立てた  
プーサン Poussint 雛雞  
プーシェ Bouchée 一種の料理, 一口  
に食し得る量の料理 『ホルド。ー  
ヴル ショウ』の篇を見よ  
フージェール fougère 蕨の類

プース ド バンブー Pousse de  
banbou 筍  
プーダン Boudin 一種の料理『ルル  
ヴェ エ アントレ』の篇を見よ  
プーダン Poudin 一種の料理『ルル  
ヴェ エ アントレ』及び『アン  
トルメ』等の篇各部を見よ  
ブーフ Bœuf 牛, 牛肉『ブーフ』  
の篇を見よ  
プーモン Poumon 肺臓  
プーラルド Poularde 雞の一種, 肥  
らせた雞  
ブール Beurre 牛酪, 『ブール コン  
ボゼ』の篇を見よ  
ブール Poule 牝雞『ヴァレユ』の篇  
を見よ  
ブーレ Poulet 雞 (同上)  
フュメ Fumét 香味汁, (魚の); フュメ  
ド ポッソン Fumét de poisson 魚  
の汁  
ブラック Plaques てんぱん  
フラジョオレ Flageolet 豆, 蠶豆の一  
種, ふらじ。おれ豆  
ブラ Plat 皿, 平皿  
フラムボアズ Framboise 木苺  
ブラン Blanc 白, 白い (ブランシュ  
Blanche)  
フランジバン Frangipane 一種の調  
理品『ガルニチュール』の篇を見  
よ  
ブランシイユ Blanchaille 白魚  
ブラントニエ, エール Printanier, ère

春の, 青春の, 若い  
\*ブランデー Brandy 酒, 火酒の一  
種, コギョク Cognac  
ブリオシュ Brioche 一種の菓子『ア  
ントルメ』の篇を見よ  
ブレイ Plie 蝶の一種  
フリヴォリテ Frivolité 輕佻, 些細等  
の意  
フリチュール Friture 一種の調理法,  
揚物料理法  
フリット Frite 揚物料理; フリト  
Fritot 同上バタで揚げた料理  
フリユイ Fruit 果實; フリユイ ヴェ  
ル Fruit vert 生果實; フリユイ セ  
ク Fruit sec 乾果實; フリユイ ド  
メ Fruit de mer 貝類  
ブリュン ド ダマ Plume de dama  
李桃  
ブルウ Blue 藍, 藍色, 蒼苜の色  
ブルノアズ Brunoise 一種の調理品  
『ガルニチュール』の篇を見よ  
○フルヒ (篩), タミ Tamis  
フルーnde Flounder 蝶の一種  
ブルン Blun 茶色, 鳶色  
ブレイザージュ Braisaige 料理法, ブレ  
ゼに調理する方法  
フレタン Flétan 蝶の一種  
\*ブレットクラムブ Bread-crumbs ば  
ん粉, シャブリュル Chaplure  
フリーズ Fraise 苺, 草莓  
ブレーム Brème 鯛の類  
\*フレンチビーンズ French-beans ふら



んす豆, ハリコ ヴェル Haricot vert  
 フロア, ード Froid-e 冷い  
 ブロコリ Brocoli 木立花椰菜  
 ブロシェ Brochet 校魚  
 ブロシュト Brochette 串刺料理, 料理用の串  
 ブロフィトル Profiterole 一種の調理品, 『ボタージュ』の篇を見よ  
 フロマージュ Fromage 乾酪

— へ —

ベギ Beignet 一種の料理, 揚物料理の一種  
 ベカシン Bécassine 鴨; ベカシン Bécassine 田鴨; ベカス Bécasse 山鴨『ジビエ』の篇を見よ  
 \*ヘット Fat 牛脂, グレイス Graisse  
 ベトラヴ Betterave 甜菜  
 \*ベニサシ (海緋鯛), ルージュ Rouget  
 \*ベニシカ (紅鹿, 満一歳以下の幼鹿), ブロクアル Broquart  
 ベネチクチン Bénédictine 酒, 利久酒の一種 (ドム Dom ともいふ)  
 \*ベーコン Bacon 鹹豚肉, (ラル Lard)  
 ベーザン Paisan, 田舎の男, 女; 田舎風, 不手際な田舎らしい不揃ひに切つた野菜類  
 ペーシュ Pêche 桃, 水蜜桃  
 ベルガモト Bergamote 枸椽, の實

ベルジル Persil 和蘭芹, ばせり  
 ベルドリ Perdrix 鷓鴣; ベルドロー Perdreau 雉; ベルドリ グリ Perdrix gris 鼠色鷓鴣; ベルドリ ルージュ Perdrix rouge 紅色鷓鴣

## — ホ —

ボヴル Poivre 胡椒; ボヴル プランシュ Poivre blanche 白胡椒; ボヴル ノアル Poivre noir 黒胡椒; グランド ボヴル Graine de poivre 粒胡椒; ボヴル ド グイネ Poivre de guinée 唐辛子  
 ボソソ Poisson 魚, 魚類『ボソソ』の篇を見よ  
 ボトリン Poitrine 胸 (獸類の), 肉  
 ボトリン ド ブーフ Poitrine de lœuf 牛の胸肉; ボトリン ド ムートン Poitrine de mouton 羊の胸肉『ルルヴェ』の篇各部を見よ  
 ボアル Poire 梨子  
 ボアレ Poirée 白甜菜  
 ボアント Point 尖; ボアント ダスベルジュ Point d'asperge あすべるじゆの尖; ボアント キュロト Point culotte 牛臀肉の一部肉  
 ボシェ Poché 一種の料理, 茹煮料理  
 ボシャージュ Pochage 一種の料理法, ボシェに調理する方法  
 \*ホシクダモノ (乾果實), フリュイセク Fruit sec

ホシュボ Hochepot 一種の羹汁『ボタージュ』の篇を見よ  
 ボタージュ Potage 羹汁『ボタージュ』の篇を見よ  
 \*ホタテガヒ (帆立貝), コキユ サンジャク Coquille saint-jacque (ビュカル Bucard ともいふ)『クルスタセ』の篇を見よ  
 ボチロン Potiron 南瓜の一種  
 ボトフー Pot-au-feu 純佛蘭西羹汁『ボタージュ』の篇を見よ  
 \*ホースラヂシ Hossradish 辛大根, 西洋蔕菜, (レイフォル Raifort)  
 \*ポートワイン Porto-wine 酒, ぼろと葡萄酒, (ポルト Porto; ヴェン ドボル Vin d'oport)  
 ボービエット Paupiette 一種の料理, 渦巻きにして調理した料理  
 ホマル Homard 大蝦 (缺を有つてゐる蝦, 日本の領海には棲まず)  
 \*ボラ (鱈), ミュレ Mulet 『ボソソ』の篇を見よ  
 ホル Pore 豚, 豚肉  
 ホルドーヴル Hors-d'œuvre 摘み物; ホルドーヴル ショウ Hors-d'œuvre chauds 温い摘み物; ホルドーヴル フロア Hors-d'œuvre froids 冷い摘み物; ホルドーヴル リュクス Hors-d'œuvre luxe 奢侈な摘み物  
 ボルデュール Bordure 邊, 邊飾, 環形, の型

ボロー Porreau ぼろ (韭の類); ボアロー Poireau (同上)『レギウム』の篇を見よ  
 ボンボン Bonbon 菓子的一种  
 ボンム Pomme 林檎  
 ボンム ド テール Pommes de terre (ボンム Pommes と略す場合あり) 馬鈴薯『レギウム』の篇を見よ

## — マ —

マイ Mai 玉蜀黍  
 マイオネーズ Mayonnaise 一種の料理, 一種のソース『ソース』の篇を見よ  
 マカロニ Macaroni 管麩『フリナジュ』の篇を見よ  
 マカロン Macaron 小饅の一種『アントルメ』の篇を見よ  
 マクルーズ Macreuse 黒鴨  
 \*マクロ (鮪), トン Thon に當る『ボソソ』の篇を見よ  
 マクロー Maquereau 鯖  
 \*マクワウリ (甜瓜), ムロン Melon; ムロン ミュスカ Melon muscat  
 \*マス (鱒), トリュイト Truite に當る  
 マセドアン Macedoine 一種の調理品『レギウム』の篇を見よ  
 マチゴン Matignon 一種の調理品『ガルニチュール』の篇を見よ  
 マデル Madère 島名 (葡萄牙), 同島産まで一る葡萄酒



マナガツヲ (眞名經), ドレ Dorée  
 マーシュ Mâché 野葛  
 マラガ Malaga 港名 (西班牙), 葡萄  
 の産地, 同地産まら葡萄酒  
 マラスカン Marasquin 酒, 利久酒の  
 一種, まらすかん酒  
 マリナド Marinade 漬汁 (食用肉類  
 その他を漬込む香味液汁) 『ソー  
 ス』及び『ブーフ』等の篇を見よ  
 マリネ Marinée 漬けた, マリナド等  
 で漬けた  
 マルヴ・アジイ Malvoisie 半島の名  
 (希臘), まるうあじい葡萄酒 (同  
 地産)  
 マルカサン Marcassin 猪の兒『サン  
 グリエ』の篇を見よ  
 マルキズ Marquise 一種の調理品  
 マルサラ Marsala 地名, 同地産ま  
 さら葡萄酒  
 マルムラド Marmelade 一種の果實  
 じやむ  
 マルメロ (榲桲, の實), コアン  
 Coing  
 マルヤネ (圓屋根, 圓蓋), ドーム  
 Dôme  
 マルミト Marmite 壺形の鍋  
 マロン Marron 栗, 大栗, の實  
 マンゴ (檬果, 芒果), マング Ma-  
 ngue  
 マンダリン Mandarin 密柑, 酒; ヴ  
 ンド マンダリン Vin de ma-  
 ndarin まんだりん酒, 密柑の香氣

の高い, 利久酒の一種  
 マント Menth 薄荷  
 マンネンカウ (迷迭香), ロマラン  
 Romarin

## — ミ —

ミエル Miel 蜂蜜  
 ミカン (密柑), オランジュ Orange  
 マンダリン Mandarin  
 ミギオン Mignon 可愛い, 綺麗な  
 ミギオンネト Mignonnette 小罌麥  
 ミヅ (水), オー Eau  
 ミヅゼリ (水芹), クレソン Cres-  
 son  
 ミモザ (含羞草) Mimosa  
 ミュスカド Muscade 肉豆蔻; マン  
 Macis 肉豆蔻の核皮  
 ミュゾー Muscau 鼻面; ミュゾー ド  
 ブーフ Muscau de bœuf 牛の鼻面  
 肉  
 ミラベル Mirabelle 黄梅の類  
 ミルチル Myrtille 黒豆の類  
 ミルボア Mirepoix 一種の調理品  
 『ガルニチュール』の篇を見よ  
 ミレット Mirette 籠 (泥人形細工用)

## — ム —

ムギコ (麥粉), ファリン ド ブ  
 レ Farine de blé  
 ムス Mousse 苔, 一種の料理  
 ムスリン Mousseline もすりん (布)  
 一種の料理

ムニョ Menu 献立書  
 ムータルド Montarde 芥子  
 ムートン Mouton 羊; アギョー Agn-  
 eau 兒羊; レイ ダギョー Lait  
 d'agneau 乳兒羊  
 ムーニエール Meunière 製粉女工,  
 一種の料理, 麥粉でまぶして調理  
 した料理  
 ムール Moule 貽貝, 淡菜  
 ムラング Meringue 一種の調理品  
 『アントルメ』の篇を見よ  
 ムロン Melon 瓜, 甜瓜; ムロンドー  
 Melon d'eau 西瓜

## — メ —

メール Maire 市長  
 メダイヨン Médaillon 大賞牌  
 メートル ドーテル Maître d'hotel  
 大膳職, 料理長, メートル ドー  
 テル バタ Maître d'hotel butter  
 大膳職牛酪 (佛, プール メート  
 ル ドーテル Beurre maître d'ho-  
 tel) 『ブール コンボゼ』の篇を  
 見よ  
 メボーキ (羅勒), バジリク Basilic  
 メルラン Merlan 鱈の類; メルリュシュ  
 Merluce 棒鱈

## — モ —

モエル Moelle 骨髓脂, 髓脂肉  
 モカ Mocha 地名 (アラビヤ), モカ  
 珈琲 (同地産)

モクセン (木栓, きるく栓); プー  
 ションド リエージュ Bouchon  
 de liège  
 モザイク Mosaïque 剪嵌め細工  
 モード Mode 流行, ブーフ ア ラ  
 モード Bœuf à la mode 牛肉料理  
 の一種  
 モ、 (桃, 水蜜桃), ペーシュ Pêche  
 モ、ニク (腿肉), キュロト Culotte  
 牛腿肉, キュイソ Cuisot 犢, 鹿  
 腿肉  
 モリュ Morue 鱈  
 モレ Mollet 柔かい, ウーフ モレ  
 Œuf mollet 半熟雞卵  
 モンテ Monter 上がる, 昇る (ソース  
 の仕上がる間際に, バタを少しづ  
 つ, ソースをかきまぜながら加へ  
 て行つて混合せる手續をいふ)

## — ヤ —

ヤギ (山羊), シエーヴル Chèvre  
 ヤキニクジウ (焼肉汁), ジュ ド  
 ヴィアンド Jus de viande  
 ヤサイ (野菜, 蔬菜), レギユム  
 Légume  
 ヤツメウナギ (八目鰻), ラムプロ  
 アズ Lamproise  
 ヤマシギ (山鳴), ベカス Bécasse  
 ヤマドリ (山雞), コク ド ボア  
 Coq de bois  
 ヤマニンジン (山人參, 山胡蘿蔔),  
 シュルヴィ Chervis



◦ヤマバト (山鳩), ビジョン ソー  
ヴージュ Pigeon sauvage

## — キ —

◦キノシ、(猪), サングリエ  
Sangler

## — ユ —

ユイートル Huitre 牡蠣『ホルドー  
ヴル』の篇を見よ

ユ、ユ Huile 油, ユ、ユ ドリヴ  
Huile d'olive 橄欖油

## — ラ —

◦ライテウ (雷鳥), コク ド ブリュ  
イエール Coq de bruyère

ラヴィオリ Ravioli 一種の調理品,  
『ボタージュ』の篇を見よ

ラグー Ragoût 一種の料理, 煮込料  
理

ラザグニ Lasagne 一種の菓子

ラヂ Radis 二十日大根, 赤大根, ラ  
ヂ ノアル Radis noir 黒大根

◦ラヂシ Radish 赤大根, (ラヂ Radis  
に同じ)

ラッカセイ (落花生, 南京豆), テー  
ル ノア Terre noix

ラバン Lapin 家兎, ラブロー Lap-  
ereau 家兎の兒『ヴ、レ、ユ』の篇  
を見よ

ラム Rhum 酒, 糖酒

ラムカン Ramequin 一種の菓子

◦ラムネ Lemonade 清涼飲料レモナ  
ード, リモナド Limonade

ラムプロアズ Lamproie 八目鰻

◦ラード Lard 豚脂, サンドー Sai-  
ndoux

ラーブル Râble 肩から臀までの部  
分(兎の)

ラル Lard 鹹豚鯨肉, ベーコン

ラング Langue 舌, 舌肉, ラングド  
ヴー Langue de veau 犢の舌肉

『ルルヴ、エ アントレ』の篇各  
部を見よ

ラングースト Langouste 伊勢蝦, 鎌  
倉蝦

ランチュ Lentille 扁豆(蠶豆の類)

## — リ —

リ Ris 胸腺, 腺脂肉, リ ダギョー  
Ris d'agneau 兒羊の胸腺『ムート  
ン』の篇を見よ

リ Riz 米『レギュム』の篇を見よ

リエーヴル Lièvre 兎, 兎肉, ルヴロ  
ー Levrant 兎, 肉

◦リキユーシユ (利久酒), リクール  
Liqueur

リソラジュ Rissolage 脂肪質の壁(黒  
い肉類をブレ、ゼ、グリエ, ソーテ

等に調理する肉の表面全體に脂肪  
質の壁)をつくる方法

リュバルブ Rhubarbe 大黃

◦リンゴ(林檎), ボンム Pommes『ア  
ントルメ』の篇を見よ

## — ル —

ルウ Roux つなぎの材料『ソース』  
の篇を見よ

ルヴロー Levrant 幼野兎『ジビエ』  
の篇を見よ

ルージュ Rouget 海緋鯛

## — レ —

レイ Lait 乳, 牛乳

レイ Raie 鮐, 赤鯧の類

レイザン Raisan 葡萄, の實, レイ  
ザン セク Raisan sec 乾葡萄, レイ  
ザン ド コリント Raisan de

Corinthe コリント乾葡萄, レイザ  
ン ド ミュスカ Raisan de muscat

香葡萄

レイ ダギョー Lait d'agneau 乳兒  
羊『ムートン』の篇を見よ

レイタンス Laitance 白子, 雄魚精

レイチュ Laitue 萵苣, 萵苣の類  
『レギュム』の篇を見よ

レイフォル Raifort 辛大根, 西洋蔘菜

レギュム Légume 野菜, 蔬菜

◦レモン Lemon 檸檬 (佛, シトロ  
ン Citron)

レーン Reine 女皇

レーンクロード Rein-claude 青梅の  
類

## — ロ —

ロア Roi 王

ロイヤル Royale 一種の調理品,

『ボタージュ』の篇を見よ

ロギオン Rognon 腎臓, ロギオン ド  
ブーフ Rognon de bœuf 牛の腎臓

ロギオン ド ムートン Rognon  
de mouton 羊の腎臓

ロギュール Rognures フィユタージュ  
の肩 (ドミフィユタージュ Demi-  
feuilletage ともいふ)『アントルメ』

の篇を見よ

ロビン Robin 駒鳥 (ルージュゴルジュ  
Rouge-gorge ともいふ)

ロマラン Romarin 迷迭香, 一種の  
香料, ロマラン ソーヴージュ Rom-  
arin sauvage 磯薊

ローチ Rôtis, Rôties 燻焼料理『ロ  
ーチ』の篇を見よ

ローメン Roman 古羅馬の, ローマ  
字, ローマ字體の活字, ローマン  
Romaine 萵苣の一種

ローリエ Laurier 月桂樹, の葉, 一  
種の香料 (俗にルリと呼ぶ)

ロンジュ Longe 脊肉, ロンジュ ド  
ヴー Longe de veau 犢の脊肉

ワ

◦ワウクワン (王冠), クーロン  
Couronne

◦ワラビ(蕨), フーージェール Foug-  
ère

## — ヲ —

◦ヲジカ (牡鹿), シュヅル、ユ

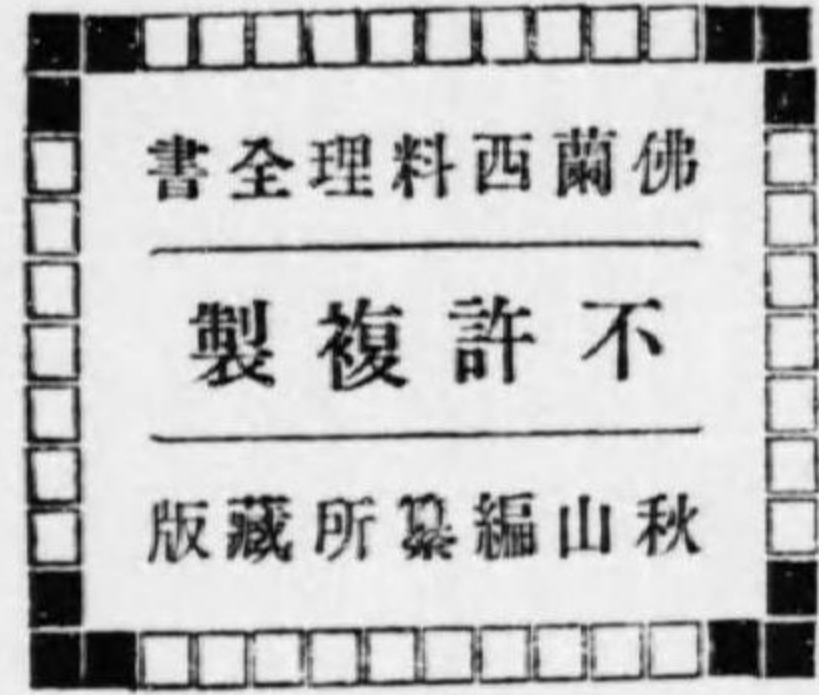


Chevreuil

- ヲトコ (男), ロンム L'homme
- ヲンナ (女), ラ ファンム La  
femme

—◁ (完) ▷—

大正十二年六月二日印刷  
大正十二年八月三日發行



定價金拾五圓送資料圓五拾錢

發行所

東京市赤坂區溜池町二番地  
振替口座東京五二二二一番

著者

秋山德藏

編纂者

東京市赤坂區溜池町二番地  
柴田曜之助

發行者

東京市赤坂區溜池町二番地  
秋山德藏

印刷所

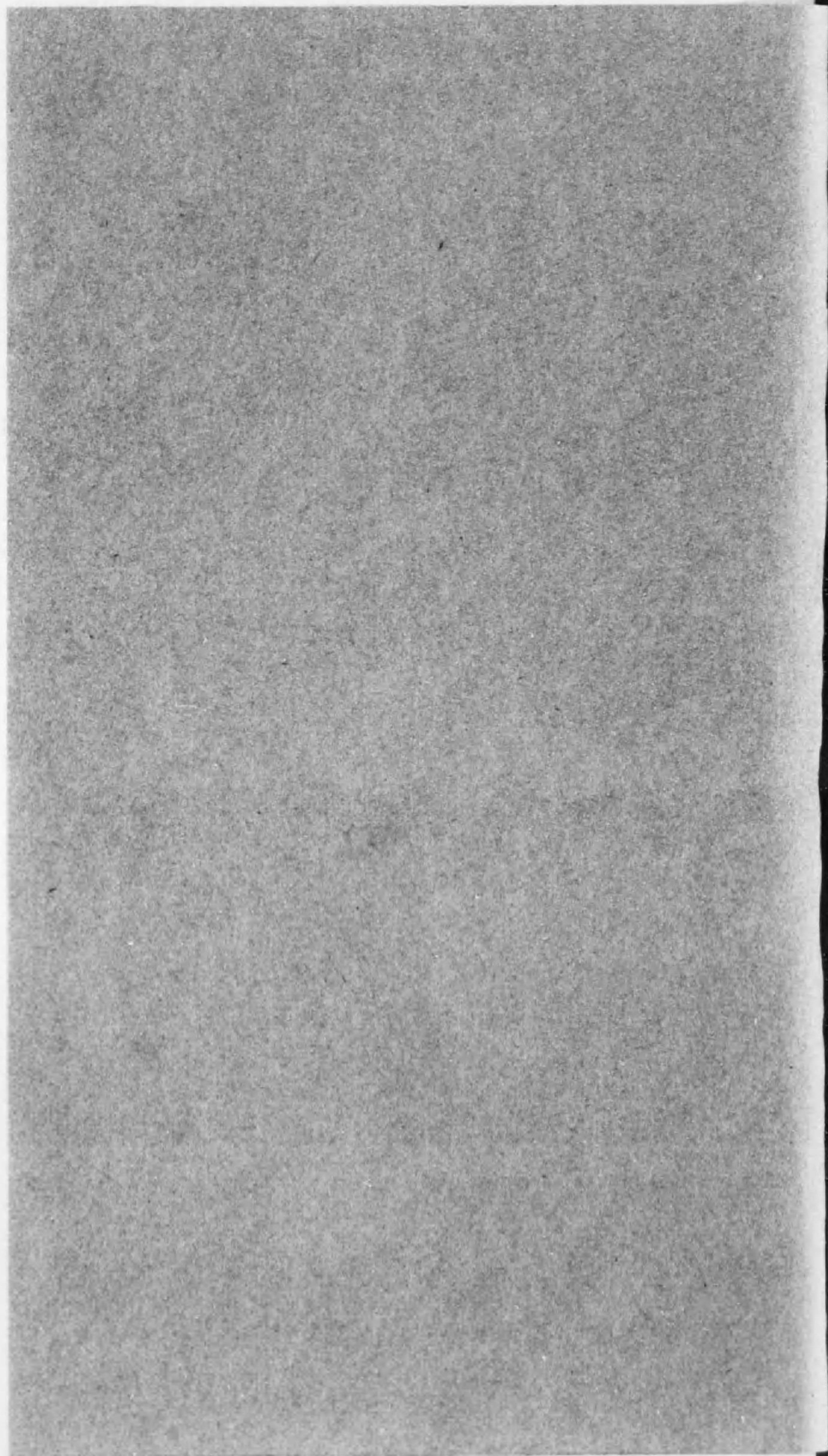
東京市京橋區南鍛冶町十一番地  
川安印刷所

秋山編纂所出版部











507

132



終