

パーティーに出る前に読む

テーブルマナー

あなたのドレスアップを華麗に演出する

元東條会館接待部参事

村上一雄 著



Kashmir floral, about 1805, England

泰光堂

＜著者紹介＞

村上 一雄（むらかみ・かずお）

慶應義塾万来舎を皮切りに、宮内省御用達・宝亭本店に勤務し、総理大臣官邸に出張。

銀座エーワン宴会部長を経て、東條会館接待部長、同接待部参事を歴任。1995年逝去。

元全日本ホテルレストランメン協会副会長、元テーブルマナー講師認定審査委員。

・編集協力

鷺見 弘（東條会館営業部担当部長、日本ホテルレストランサービス技能協会企画委員、テーブルマナー講師認定委員（西洋料理、日本料理、中国料理））

・テーブルマナー教室のお申込み、お問い合わせは、
㈱東條會館 〒102 東京都千代田区麴町1-4

TEL03(3265)5111代

テーブルマナー

＜検印省略＞

1997年7月18日 初版発行

著 者 村 上 一 雄

発行者 木 元 武 一

発行所 株式会社 泰 光 堂

〒113 東京都文京区本郷1-34-3 木口ビル4F

電話 03(3813)2121／振替 00130 5-63500

印刷・製本 木元省美堂

定価はカバーに表示してあります。

乱丁・落丁本はお取り替えいたします。

ISBN4-8027-0127-6

© Kazuo Murakami 1997 Printed in Japan

パーティーに出る前に読む

テーブルマナー

あなたのドレスアップを華麗に演出する

江苏工业学院图书馆

藏书章

はじめに

この世の中で人が生きていく場合、自分勝手な振る舞いが許されないことは、すべての人が知っているはずです。

道路を歩くときでも、音楽会や映画館、劇場へ行くときでも、あらゆる場合に、それなりのルールがあり、それを心得ていることが、自信を持って行動するためのポイントでもあります。

食事をする場合、どんな食べ方をしても食べればお腹がふくらむことは事実、口に入れて噛んで飲み込めば、空腹は満たされます。それでよいではないか、などという人は、考え方が原始時代にさかのぼっている人たちとみて、まず間違いないでしょう。

現代に息をしている男女にそんなことを言う人はいないはず。親が子供に、兄が妹に、先輩が後輩に、先生が生徒に、お腹がふくれればそれでいいなどとは言いません。

ましてや、結婚披露宴やディナーに招待され、出席された場合など、ルールを知らないばかりに、とんだ赤恥をかくこともなきにしもあらずです。

さらに、これからの時代、外国に行ったり、外国の方と食事を共にする機会もますます増えてくるでしょう。そんなときに、ひんしゅくをかうような食事作法をしていては、日本人は何と恥知らずな国民なんだろう、と思われても致し方ありません。ましてや、ビジネスが絡んだものであれば、それ

だけですべてパーになってしまうこともあり得ます。

そこで必要となるのが、テーブルマナーです。テーブルマナーは、決してむずかしいとか窮屈なものではありません。皆が楽しく、おいしく食事をするための基本的なルールなのです。

それは、これからこの本に書かれたテーブルマナーの基本を読んでいただければわかります。読みおえてマスターされたら、これからはどこへ招待されても、隣席にどんな偉い人がいても、気後れすることなく堂々と、そして楽しく過ごすことができるはずです。

また、読んだあとで家族の人に、あるいは後輩に教えてあげる場合でも、ここに書かれていることを、そのまま伝えることができれば完璧です。そう言っても決して言い過ぎではないと、わたしは信じています。

それでは、皆さんと一緒に、おいしい食事をいただいて参りましょう。

元全日本ホテルレストランメン協会副会長
元テーブルマナー講師資格認定審査委員
元東條会館接待部参事

村 上 一 雄

も く じ

はじめに

・ クローフに預けるものは	14
・ スポーティーな帽子はダメ	16
・ 化粧室で服装を整えて手を洗う	17
・ 控室などで人を紹介するときは	18
・ 自分の席は席次表で確かめて	19
・ 着席は左側から	20
・ 美しい姿勢で食べるには	21
・ ハンドバッグの置き場所	22
・ ナプキンのかけ方・使い方	23
・ コースのセッティング	24

・ ナイフ、フォーク、スプーンの持ち方	26
・ ナイフ、フォークの置き方	28
・ グラスの持ち方	29
・ グラスの位置はある程度変えてよい	30
・ 乾杯のお酒には口を付ける	31
・ 料理は左、飲み物は右	32
コラム オードブルは貴金属商のアイデア	33
▶ コース料理の順序	34
・ オードブルは自分で取り分ける	35
・ オードブルの取り方	36
コラム 自分で取る方法は歴史の知恵	37
・ スープも自分で取り分けます	38
・ スープの基本は音をたてないこと	39
・ スープを最後まで食べるには	40
・ パンはスープのあとから	41
・ パンはいくつ食べてもOK	42
・ バターは一度自分のパン皿へ	43
▶ 知っておきたい食事用語	44
・ 魚料理は厄介だけど	45
・ 魚料理を大皿から取るときは	46
・ 薄切りレモンの絞り方	47
・ 三日月形レモンの絞り方	48

・スマートに魚料理を食べるコツ	49
・魚をひっくり返してはダメ	50
・魚料理を食べ終えたお皿の上は	52
・幅の広い魚は切れ目を一本入れる	53
・口に入った小骨の取り方	54
・取りにくい小骨は指を使って	55
・伊勢海老の食べ方①	56
・伊勢海老の食べ方②	57
・肉料理の食べ方	58
・串焼き料理は手際よく	59
・串焼き料理の食べ方	60
・付け合わせ野菜の食べ方	62
・ロースト・チキンの食べ方	64
・サラダとロースト料理は交互に	65
※ コラム スピーチはデザートコースから	66
・フルーツ用のナイフ、フォーク	67
・アイスクリームの食べ方	68
・お菓子を食べ終わったら	69
・お菓子のあとはフルーツ	70
・フィンガーボールは左側に移す	71
・バナナの食べ方	72

・メロンの食べ方	74
・ブドウの食べ方	76
・ブドウの種の出し方	77
・みかんの食べ方	78
・フィンガーボールの使い方	80
コラム 本当のテーブルマナーとは	81
・コーヒーの飲み方	82
・レモンティーの飲み方	84
・献立表は持ち帰るのがマナー	85
・退席にもルールがある	86
▶知っておきたいテーブルマナー用語	87

知っておきたい会食時のマナー集

・髪をいじるのはタブー	90
・肘をつくのも行儀が悪い	91
・見えなくても足を組んではダメ	92
・お化粧は化粧室で	93
・音をたてるのは最悪	94
・熱くても、フーフーはいけません	95
・食事のときぐらいたばこは我慢	96

✓自分のハンカチは使わない	97
・すぐに食べると失敗すること	98
・他人の失敗を笑うのは最低	99
✓塩、コショウは一口味わってから	100
✓落としても自分では拾わない	101
✓食事のお酒は助演です	102
✓食器を勝手に動かさない	103
✓注がれるときにグラスは持たない	104
✓食事のペースは女性中心	105
・ナイフ、フォークを振り回さない	106
・会話が盛り上がっても声はおさえて	107

困ったときのQ&A こんなとき、どうする

・ウエーターを呼びたいときは？	110
・グラスを倒してしまったら？	111
・同じテーブルなのに知らない人ばかり……	112
・ワインの断り方は？	113
・肉用と魚用のナイフ、フォークを間違えたら？	114
✓どうしても食べきれないときは？	115
・何度噛んでも、固くて噛めない……	116

✓口に入っているときに話しかけられたら？	117
✓チェリーやパセリは食べてもいいの？	118
・ 違うテーブルの人から話しかけられたら？	119
✓トイレなど、やむを得ず席を立つときは？	120
✓食塩やバターに手が届かない……	121
・ 時間に遅れてしまったら？	122
・ 招待状を忘れたときは？	123

立食パーティーのルール10

・ 料理の取り方は、時計回りが原則	126
・ 料理を取ったら、すぐ離れる	127
・ 欲張って料理を取りすぎない	128
・ 飲み物は注いだり注がれたり	129
・ 特定の人とばかり話さない	130
・ 椅子を独占しない	131
・ タバコは灰皿のあるところで	132
・ 皿とグラスを持って握手するには	133
・ 出席、退席の時間は自由	134
・ 主催者へのあいさつは簡単に	135

日本料理・中国料理のマナー

・ 和室の席次（日本料理）	138
・ 懐紙があると便利（日本料理）	139
・ 箸の取り方（日本料理）	140
・ 気をつけたい箸づかい（日本料理）	142
・ 蓋（ふた）の取り方、置き方（日本料理）	144
・ ご飯のお代わりの仕方（日本料理）	146
・ お刺し身の食べ方（日本料理）	147
・ お酒をすすめられたら（日本料理）	148
・ 中国料理の席次（中国料理）	149
・ 中国料理のセッティング（中国料理）	150
・ 料理の取り分け方（中国料理）	151
・ サービス・スプーンの置き方（中国料理）	152
・ 北京ダックの食べ方（中国料理）	153

フランス料理メニュー例

日本料理メニュー例

中国料理メニュー例

ビュッフェパーティメニュー例

イラスト 高間恭子

洋食のテーブルマナー

TABLE MANNER

●クロークに預けるものは



ボストンバッグやスーツケース、衣装バッグなど、会場で使わない大きな荷物は、クロークに預けましょう。

アクセサリとして身に付けているものは、預ける必要はありませんが、寒さを防ぐためのコート、マフラーや、暑さを避けるための帽子などは預けるべきです。傘は玄関入口脇の傘立てに預けます。

当然のことですが、女性のハンドバッグはご自分で持っていてください。

また、貴重品はクロークでは預かりません。

