

目次 Contents

洋食編

- Question 01 食べづらい前菜 3 Question 04 パスタとフォーク 6
 Question 02 パンの食べ方 4 Question 05 ナプキンを広げる 7
 Question 03 スープの作法 5 【洋食の豆知識】 8

和食編

- Question 06 おしぼりで拭くもの 9 Question 09 汁椀の作法 12
 Question 07 割り箸を置く 10 Question 10 寿司下駄の扱い 13
 Question 08 持ち上げる器 11 Question 11 焼き魚と手 14
 【和食の豆知識】 15

中国料理編

- Question 12 大皿料理のマナー 16 【中国料理の豆知識】 17

コラム COLUMN 紳士・淑女の国 イギリス 18

お酒・飲み物編

- Question 13 ビールのお酌 19 Question 15 グラスを倒した 21
 Question 14 ワインを回す 20 【飲み物の豆知識】 22

デザート編

- Question 16 崩れやすいミルフィーユ 23 【スイーツの豆知識】 24

その他

- Question 17 ビュッフェとお皿 25 Question 21 名前を忘れた 29
 Question 18 壁際の椅子 26 Question 22 会食の断り方 30
 Question 19 挨拶のタイミング 27 Question 23 手土産の渡し方 31
 Question 20 会話の切り上げ 28 Question 24 会食時のビジネストーク 32

(注) この冊子では様々なマナーを紹介しておりますが、マナーに絶対的な正解というものはありません。ポイントを押さえつつ相手や場所に合わせて臨機応変にご対応ください。

洋食編

Question

01

食べづらい前菜

フォークを使って薄い葉野菜や豆類を綺麗に食べきる方法は？

- A 他の食材と重ねてフォークで刺して食べる
 B 右手にフォークを持ち替えて食べる
 C フォークの腹にすくって食べる



【解説】

フォークで刺しづらい場合、他の食材と一緒に刺して一箇所に折り重ねて厚みを出して食べます。また、ナイフで束にしてから刺して食べるとよいでしょう。ポテトやミニトマトと一緒にすると押しやすくなります。どうしても取りづらくて残してしまう場合や、ミニトマトのへたなどの食べ残しは平皿の右奥に置きましょう。

これできたらワンランクUP!!

豆類や転がりやすい野菜の場合は、ナイフで壁を作ってフォークで刺して食べましょう。

上流階級のイギリス人はフォークの腹に乗せることを嫌い、豆類やライスもナイフで集めてフォークの背に乗せます。イギリスの一般の方の間では腹に乗せて食べることも増えてきているようですが、フォーマルな場ではマナー違反です。また、ナイフでサポートしながら食べた方が間違いがなく、より綺麗に食べることが可能です。

なお、利き手の方が使いやすいからといって、右手にフォークを持ち替えるのはマナー違反です。また、フォークで刺すことは問題ありませんが、食材をかじってはいけません。ちょうどよいサイズに切り分けてから口に運びましょう。

Answer (A) 他の食材と重ねてフォークで刺して食べる