



ホテルセントヒル長崎の

# テーブルマナー講座

～新事業開始いたしました～



ホテルセントヒル長崎では  
プロの接客スタッフと  
プロのフードコーディネーターが  
卒業後に役に立つテーブルマナーや  
飲食店で的一般常識をわかりやすく講義いたします。

将来きつと役に立つ

## ■洋食フルコース



お人数・お時間等の調整もお気軽にご相談下さい。

洋食のコース料理はテーブルごとに運ばれてきます。  
テーブル全員に配り終わるまで手はつけないようにしましょう。

無事全員にいきわたったらいadakimasu。

そして、次の料理が出る前に食べたお皿を下げるのですが、これもテーブル全員が食べ終わらないとスタッフはお皿を下げてくれませんので、注意してください。くれぐれも最後の一人にならないように...。ちなみに食べ終わったという合図はナイフとフォークを揃えて（重ならないようにフォークを自分側に、その向こうにナイフの刃を自分側に向けて置いてください...）

お皿の右斜め下に置きます。

披露宴・パーティーがお開きをむかえる頃までお料理はこれの繰り返しになりますので、同じのテーブルの人に迷惑をかけないように気をつけましょう。また、席を立つ時にナフキンをテーブルの上に置いていく人を見かけますが、これはすべての食事が終わった合図で、席には戻らない事を意味しますので、椅子に置いていくように気をつけてください。ここに書いてある事はほんとにごく一部のテーブルマナーですが、知っているのと知らないのとでは大きく違いますので、少しだけ覚えておいてくださいね。

テーブルマナーを心得ている人は女性（男性）にモテますよ～？

### こんなマナーを教えます

- 西洋食器の使い方
- 和食の正しい作法
- 役に立つ！結婚式の参列マナー
- お悔やみでのテーブルマナー
- 日常で使えるマナー
- ※その他、指導内容は先生のご要望にお答えします

ご希望のご予算に応じます。

公立学校共済組合長崎宿泊所

## ホテルセントヒル長崎

長崎市筑後町4番10号

TEL095(822)2251

FAX095(826)4732

担当

人生の大事な節目やちょっとした記念日には、料亭やレストランでキメたいです。心でいると鼻が高いし、相手にも安心感を与えます。



マナーの逆でタブーな作法を紹介します。

- ◆移り箸
  - ◆迷い箸
  - ◆突き立て箸
  - ◆探り箸
  - ◆渡し箸
  - ◆寄せ箸
  - ◆ねぶり箸
  - ◆刺し箸
  - ◆箸なまり（重ね箸）
  - ◆せせり箸
  - ◆振り上げ箸
- 箸をつけたものを食べずに、次の料理に移る。器から器へとうろろ箸を回す。ご飯などに、仏様のお供えのように箸を刺す。器の中の料理を箸で探る。皿やお椀に箸を渡し置く。器を箸で寄せる。箸をなめる。料理に箸を刺して食べる。同じお菜をいつまでも食べ続ける。箸を楊枝代わりに使う。箸で人を指したり、振り上げたりする。

×：これらの例はタブー例なので気を付けてくださいね。