

洋食の注意事項 着席後、織り目を手前にしてナプキンを二つ折りの状態で膝の上に置く。食器は手で持たない。

フルコースの場合など種類の異なるナイフとフォークがテーブルに並べられた時は、外側から使用していこう。食事の途中でナイフとフォークを皿に置く場合は「八の字」に置き、食事が終了して皿を下げてもらいたいときにはナイフとフォークを平行に置く。右斜め下に柄を向け、ナイフが外側、フォークが内側が基本。

フォークの使用は16世紀に始まり18世紀に一般化されたが、それまではナイフと10本の指を使う食事であったそうだ。料理ごとに使用人が手に水をかけるか、あるいは手洗い桶が用意されていた。その名残がフィンガーボウル。

パンは一口ずつちぎって食べる。スープは音を立てずに飲み、スプーンで手前からすくっていただく。肉は一口ずつ切りながら。料理が終わったらナプキンで口を拭い、畳んで置く。