

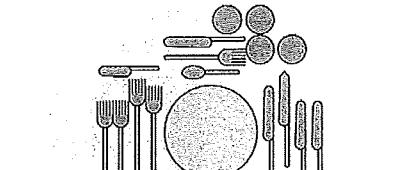
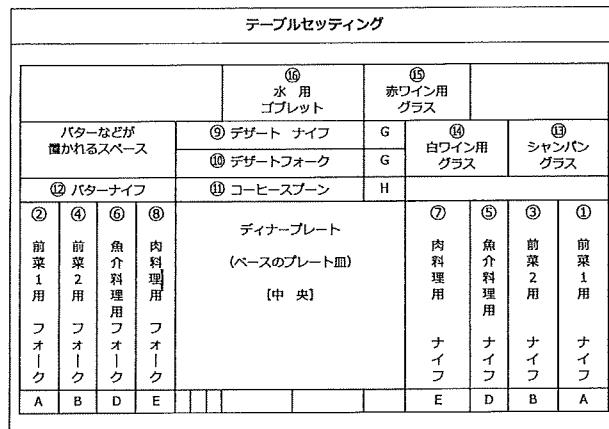
お祝い電報文例・例文
お祝いに花を贈る
お返しのマナー
お悔やみ電報文例・例文
お悔やみの言葉
お悔やみの手紙
贈り物のマナー
お歳暮のマナーと時期
おせち料理の由来と意味
お中元のマナーと時期
お年玉の基礎知識
お賀(おとぎ)
葬祝い
お布施
お見合い
お見舞い
お見舞いの手紙/病気怪我
お見舞いの手紙/災害見舞
お見舞いに花を贈る
お宮参り
お宮参りのお祝い
お宮参りの時期
お宮参りの食事
お宮参り赤ちゃんの服装
お宮参り着物の着せ方
お宮参りママの服装
お宮参りの服装
お礼・謝礼(お祝いの)お礼
お礼・謝礼(暮らし,お悔み)
お礼状
お中元のお礼状
お歳暮のお礼状
会葬礼状
結婚祝いのお礼状
出産祝いのお礼状
入園・入学祝いお礼状

ワインのページへ  
ティータイムのマナーについて>>『食事』のページへ  
パスタのマナーについて>>『食事』のページへ  
中華や和食のマナーについて…『食事』のページへ

### ★1. 洋食のテーブルセッティングと基本

[このページのトップに戻る]

- 洋食のテーブルセッティングの基本の大原則は、以下の3つです。  
 ①ナイフ、フォークは外側から各1本ずつ順番に使う。  
 ②食事の途中はナイフ、フォークを八の字に広げて置き、食べ終わったら2本揃えて置く。  
 ③無理に全部食べなくてもよい。残したものは皿の上でまとめて。



- セッティングの基本は、食べる順番に合わせて、外から内側に。
- ナイフの刃は内側に向かって、フォークの先は奥に向ける。
- デザートナイフの刃は手前向き、右が待ち手。デザートフォークは左が待ち手。コーヒースプーンは右が待ち手。

※図中のA～Hは下記メニューに対応

コースの基本	
ポイント	
①コース料理の一般的な順番は? (アルファベットは上記に対応) A 前菜1	

お礼はがき  
お詫びの手紙  
か~ご  
快気祝いのマナー  
快気祝いのメッセージ  
カード  
会葬礼状  
開店祝い・開業祝い  
金(おかね)

B 前菜2  
C スープ  
D 魚介のメイン料理  
E (口直しのシャーベット)  
F 肉類のメイン料理  
G デザート  
H コーヒー

- ①コース料理を食べるときのマナーは?  
 ②コース料理に従い、外側から順番に一本ずつナイフとフォークを使う。

- ③魚介用のナイフは形が異なるので覚えておくと便利。

- ④万一、間違えて使った場合も、あるいは使ってしまった良かったのかどうか心配な場合でも、店の人が料理や食べ終えた皿を下げに来た際に「これを使ってしまいましたがよろしかったでしょうか」などと尋ねるようにすると、不足分の代替品を持ってきてくれます。落ち着いて対応すれば大丈夫です。

- ⑤食事中のサインと、食べ終えたサインは?

以下を見ておけば、まだ食べている途中なのに、お皿を下げられてしまったり、あるいはもう食べないつもりで残したのになかなか料理のお皿を下げてもらえないかもしれません。

- 食事の途中はナイフ、フォークを八の字に広げて置き、料理を愉しみながらワインを飲んだりパンを食べたりする。

- 一つの料理を食べ終わったら、その皿の料理を食べ終えたサインとして、そのとき使ったナイフとフォークを2本揃えて置く。

- 食べ終えたときは、ナイフは向こう側に置き刃をこちらに向ける。  
 フォークは手前で上向きに、2本揃えて置く。

- 無理に全部食べなくてもよい。残したものは見苦しくないよう皿の上でまとめて。

スポンサードリンク

### パークホームズ星ヶ丘 サウス



平成14年築、4階建  
マンションレビュー

### ★2. ホテル・レストランフロントで

荷物やコートは

- ・大きな荷物やコートなどがある場合は、ホテルではクローケに預けたり、レストランでは入り口でお店の人に「あずかっていただけますか?」と尋ねると良

結婚式 ご祝儀
結婚式の受付係
結婚式の司会
結婚式の準備
結婚式の流れ
結婚式の招待状
結婚式の招待状
結婚式招待状 返信
結婚式招待状 返信
メッセージ文例
結婚式招待状 返信
欠席の場合
結婚式の服装・男性
結婚式の服装・女性
結婚式服装 女 春・夏
結婚式服装 女 秋・冬
結婚式のマナー
結婚披露宴 新郎 父 謝辞
結婚式披露宴 祝辞
結婚式の費用
結婚式の費用を節約する
献杯 (けんぱい)
献杯のあいさつ
合格祝い 祝電文例
香典の知識とマナー
香典の書き方
香典返し
コーヒーの出し方
告別式
ご祝儀袋
子供の日 子どもの日
御仏前 (ごぶつぜん)
御靈前 (ごれいぜん)
さて
残暑見舞い 時期 マナー
残暑見舞い構成と例文
残暑見舞いメール
参拝のしかた
【司会・進行】
司会 (結婚式)

いでしょう。ほとんどのホテルではクローカーがありますし、レストランでも預かってもらえる場合があります。

#### 待ち合わせの場合

「あとでもう一人来ます」「のちほどもう一人参ります」あるいは「連れがおります」「待ち合わせなのですが」となどと告げると、席に案内する際にわかりやすい席を配慮してもらったり、名前を伝えておくと連れの方をスムーズに案内してもらったりします。  
・お手洗いなどは、席につく前に済ませておくと安心です。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

#### ★3. 席についてたら

最も重要なのは、イスに腰掛けた時の姿勢が美しいこと。  
それだけで、あなたのポイントがアップします。

席についてたら	
ポイント	
●イスに腰掛ける際、バッグは腰の左脇に置くと良いでしょう。 背中と背もたれの間に置くと、イスに浅く腰掛けることになり、姿勢が美しくありませんので注意しましょう。	
●椅子には深く腰かけて背筋を伸ばします。あまりテーブルと離れて座ると猫背になるので注意しましょう。	
備考	
●ホテルのレストランなどでは、バッグを置くための椅子を用意してくれるところもあります。ギャラソン(給仕)に声をかけて聞いてみるのも良いでしょう。	
●もし、どうしてもバッグの置き場所に困る場合には、椅子の背や、ひじかけにショルダーバッグをかけることがあります。プロアスタッフの勤めのじゃまにならないように注意してください。	

#### ★4. ナプキンはどうするか

・ナプキンは本来席についたらすぐに広げてひざにかけてもいいのです。例えばグラスの水が運ばれて来た場合、グラスの表面で結露した水がひざにおちて衣服にシミをつくるのを防ぎます。  
大切なことは、落ち込いでスマートにふるまうことです。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

#### ナプキン

ナプキン	
ポイント	
●ナプキンは席についたらすぐに広げて膝にかけてもかまいません。食事が運ばれる前にひざに広げておきましょう。	
備考	
●食事の途中で席を立つときはナプキンは軽くたたんで椅子の上に置きます。	

#### 司会 (二次会)

#### 司会 (披露宴)

#### 時候の挨拶 手紙の書き方

#### 四十九日 (忌明け法要)

#### 七五三

#### 地鎮祭のしかた

#### 地鎮祭の挨拶

#### 死亡通知状

#### 謝恩会の案内状

#### 謝恩会の服装

#### 謝礼 (お祝いのお礼)

#### 謝礼 (暮らし、お悔やみ)

#### 祝儀袋-書き方、金額相場

#### 祝儀袋-包み方、入れ方

#### 就職祝い

#### 祝電のマナー

#### 祝電の文例・例文

#### 出産祝いのマナー

#### 出産祝いお礼状

#### 送香の仕方とマナー

#### 招待状 (還暦祝い)

#### 招待状 (結婚式、披露宴)

#### 食事のマナー

#### 暑中見舞い 時期、マナー

#### 暑中見舞い構成と例文

#### 暑中見舞いメール

#### 除夜の鐘

#### 神前結婚式の流れ

#### 新築祝いマナー、相場

#### お返し

#### 【スピーチ・挨拶】

#### 運動会のスピーチ

#### 歓迎会のスピーチ

#### 結婚式-友人のスピーチ

#### 結婚式披露宴

#### 新郎、父、謝辞

●食事が終わって店を出るときは、ナプキンはテーブルの上に置きます。  
このときはたまなくてもOKです。

#### スポンサードリンク

## パークホームズ星ヶ丘 サウス



平成14年築、4

階建

マンションレ

ビュー

#### ★5. お酒について

おいしいお酒は食事を引き立てますね。  
知らないワインを初めて注文する際には、お店の人にアドバイスをお願いすれば、失敗のないオーダーができます。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

#### 食前酒について

食前酒は無理に注文する必要はありません。  
もしオーダーするなら、ウイスキーなどの強いお酒は避け、カクテルやリキュールの中でも軽いものが良いでしょう。

#### 食事を食べる時のお酒について

##### ●ワインの飲み方のマナー

#### ポイント

●ワインをオーダーする場合、食事には辛口のワインの方が相性が良いと思います。  
赤ワインは肉料理に合う、白ワインは魚料理に合う、というふうに、ごだわる必要はありません。

#### 1. 予算

2. カップルの場合、女性側が辛口と辛口のどちらが好きか

3. フルボトルか、ハーフボトルか、のいずれかを告げて、ソムリエにおすすめを聞くと良いでしょう。

ワインリストに載っている名前が、読めなくても、また、知らないワインでもあわせて指で示しながら味の特徴を聞きましょう。説明を聞いた上で、注文すれば、安心ですね。

結婚式披露宴
来賓、友人祝辞
通夜葬儀 葬主、遺族
挨拶
通夜葬儀 尻辞お悔や
△
送別会のスピーチ
入園式の挨拶
入学式の挨拶
卒業式の挨拶
成人式・成人祝い
歳暮のマナーと時期
席順
席次（結婚式披露宴）
席次（通夜、葬儀告別式）
節句・初節句
焼香 作法・仕方
葬式葬儀の挨拶 葬主
葬式葬儀の挨拶 尻辞
葬儀葬式の流れ
葬儀式のマナー
参列する
葬儀葬式のマナー
喪主・遺族
葬式の受付係
役割と服装
葬式に花を飾る
葬式葬儀の費用
葬式の服装
相場（そっぽ）
冠婚葬祭の費用の目安
送別会
卒業祝い
卒業式の挨拶
卒業お祝い電報
卒業祝いメール
卒業式の服装
たべと
玉串料と玉串奉奠
端午の節句
父の日 由来、贈り物
父の日の電報
チップのマナー
中華料理のマナー

●目の前のグラスが空になったとき、同席者のグラスにワインを注いであげるのはマナー違反です。  
だまって、軽く手をあげたり、店の人と目を合わせて、空のワイングラスを持ち上げて合図したりします。  
声を出して「すみませへん！」などと店の人を呼ばないようにしましょう。

## 備考

●ワインをフルボトルで注文すると、コルク栓を渡されたり、グラスに少量だけ注がれてティースティングを求められます。  
これは、ワインが変質していないかどうかのチェックです。

きちんとしたレストランなら、変質したワインが出されることはまず無いので、「ワインを頂く前の軽い儀式の一つ」といったくらいの気持ちで、落ち着いて一口味わえはOKです。待ににも言わず、うなずくだけで構いません。

※参考…ワインのページへ

## ●ビールの飲み方のマナー

## ポイント

## ●ビールの温度

○冷やしそぎは禁物。夏期4~6度  
冬期6~8度

○ビールは泡がおいしさの決め手になります。ビールを美味しく飲むためにも、次ぎ足すのは飲み干してからにしましょう。

○グラスに口紅がついた場合は、親指などでそっとぬぐいます。

## 備考

○自宅で楽しむ場合など、夏はグラスを冷蔵庫で冷やしておくとよいでしょう。ただし、これも冷し過ぎは禁物です。

○飲めない人も一杯目の乾杯分は注いで、口だけはつけるまねをしましょう。

## ●日本酒の飲み方のマナー

## ポイント

## ●日本酒の注ぎ方

○お酌をするときは、徳利の胴をもち、手の甲が見えるように倒し、もう一方の手を添えるようにして注ぐ。

○女性は杯を両手で受け、飲むときはなるべく両手で飲むときれいです。

## 備考

○手首を返してお酌すると場慣れの印象になるので注意してください。

○もう飲めないというときは杯を伏せます。

○空いた徳利を倒したり、立ってまで同席者にお酌をして回るのは見た目がよくありません。

## 中元のマナーと時期

## 長寿祝いの名称由来

## 長寿祝いの祝電

## 長寿祝いに花を贈る

## 弔電の送り方とマナー

## 弔電の文例・例文

## 通夜のマナー

## 通夜の服装

## ティータイムのマナー

## 定年退職祝い

## テーブルマナー

## 手紙の書き方とマナー

## 手紙 季節の手紙、時期

## 手紙 時候の挨拶

## 手紙 頭語と結語

## 【手紙文例】

## 依頼の手紙

## お札状

## お札はがき

## お詫びの手紙

## 苦情の手紙

## 見舞いの手紙

## 電報

## 結婚式・披露宴 祝電

## 結婚記念日

## 金婚式・銀婚式ほか

## 還暦祝い

## 合格祝い

## 成人祝い

## 卒業祝い

## 出産祝い

## 誕生日お祝い電報

## 父の日電報

## 長寿祝い

## 定年退職祝い

## お悔やみ電報

## 母の日電報

## ビジネス用電

## 頭語・結語(手紙)

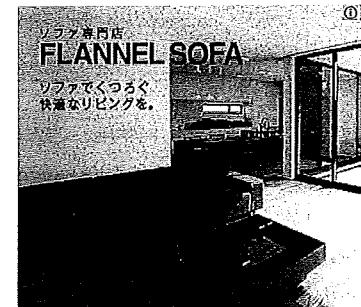
## 同窓会の服装

## 年越しそば

## なへの

## 仲人のマナー・作法

## スポンサードリンク



## ★6. スープの食べ方のマナー

スープは音をたてずに飲むというのが知られていますが、その他のマナーについても紹介します。

[このページのトップに戻る]

## スープの いただき方

## ポイント

## ●基本は以下の2点

- 1 スープをすくう時は手前から奥に向かって。
- 2 スープは音をたてずに飲む。

●残り少なくなってきたら、左手前持ち上げ、右奥にスープをためてすくうとよい。

●上に蓋をする形でパイの乗ったボウル状のスープは、左手で持ち手を持ちながら、最初にスプーンを立ててコンコンとつつき、中央を削して穴を開ける。  
少しづづ穴の周りを削るようにしてパイの中に落とし、スープとなじませていただく。

## 備考

●スープの途中でパンなどをいただく時はスープ皿の中にスプーンを置き、残す時はスープ皿の受け皿にスプーンを置くと「この食器を下げてください」の合図になる。

●持ち手のついたカップのタイプはそのまま口に運んでも良い。

[事務局による追記2016年]

上記（1995年記載）にはスープを飲み終えた合図として受け皿に置く…と掲載していますが、近年は「飲み終えたらスープ皿に置く」というマナーが主流になっているようです。  
なお、受け皿がない場合もスプーンはスープ皿に置きます。

## ★7. 魚介料理の食べ方のマナー

肉料理よりも魚料理の方が難しいテーブルマナーも、基本をおさえておきましょう。

[このページのトップに戻る]

二次会の司会
二次会の服装
入園祝い
入園式の挨拶
入学祝い
入学式の挨拶
ネクタイの結び方
年賀状のマナー
年賀状の書き方と文例
年末年始の挨拶状
納骨
[のし袋の書き方]
のし1 (婚礼)
結納・結婚
のし2 (誕生～成長)
お祝い・出産・宮参り・七五三・入学・卒業・就職祝
のし3 (長寿)
還暦祝い・長寿祝い
のし4 (お付き合い)
中元・歳暮・お祝い・お見舞い
のし5 (お悔やみ)
香典・ご靈前・ご仏前
はっけ
はがきの書き方
はがきで出すお礼状
墓参りの仕方とマナー
バスターのマナー
初節句
初穂料の書き方・マナー
初詣で
花を贈る
母の日・由来・贈り物
バレンタインデー
万歳・万歳三唱あいさつ
引越し祝い
引越しのマナーとコツ
引越しの挨拶状
ひな祭り・桃の節句
披露宴の招待状・文例
返信
披露宴のマナー

魚の食べ方・魚のいただき方	
ポイント	
●魚料理を食べる時の基本	
1 フォークで中心の骨を押さえ、おもて面の身をナイフで皿の上か下の方向に寄せるようにして取る。	
2 フォークで骨の左端を押さえナイフを骨の下にくぐらせ、身をはずす。骨は皿の上方の空いたところに置く。	
備考	
●ソーススプーンがつく場合はソースとからめた身をスプーンに乗せて食べる。	
●オードブルをはじめ、骨のない魚の身が出てきた場合は、普通にフォークで刺していただく。	
貝・えび類のいただき方	
ポイント	
●エスカルゴ	
1 トングではさんで殻を傾げ、殻の渦の回転方向に素直に従うようにフォークで皿の上に落とすようにする。	
2 フォークで刺して食べる。	
●かき	
1 一緒にについてくるピックで殻からはずし、レモンをしぼってフォークで刺して食べる。	
2 フォークがついてきた場合には、左手で殻をおさえ、右手のフォークで殻からはずす。レモンを絞ってフォークで刺して食べる。	
●飛つきえび	
1 最初に殻と身の間にナイフを入れ、身を殻からはがす。	
2 身を殻から出して、皿の上で切って食べる。	
備考	
●フィンガーポールは汚れた指先を洗うためのもの。指先だけを洗い、ナプキンで拭く。	
●エビの身は殻の中で切ると、すべて失敗しやすい。	
●エビの殻は食べ終えたあとは伏せておくと美しい。	

スパンサードリンク

披露宴の受付係
披露宴の司会
披露宴の流れ
封筒の書き方
仏前・御仏前
【服装のマナー】
通夜・葬儀葬式の服装
結婚式・披露宴の服装
二次会の服装
卒業式の服装
入学式の服装
お宮参りの服装
同窓会の服装



#### ★8. 肉料理の食べ方のマナー

最も基本となるのがお肉料理の食べ方です。通常のコース料理には欠かせません。

[【このページのトップに戻る】](#)

肉料理のいただき方	
ポイント	
●肉料理をいただくときの基本	
1 左手はしから食べやすい大きさに切って食べる。	
2 骨つき肉も同様に左から切るがなるべく骨の近くにナイフを入れて切り崩す。	
備考	
●最初に全部切ってしまうと冷めやすいうでなく肉汁も出てしまうのでそのつど切る。	
●骨つき肉で骨に沢山の内がついて残ってしまった場合は手を持って食べても良い。	

#### ★9. ご飯(ライス)・パンの食べ方のマナー

洋食の場合には、パンを吃ることが多いのですが参考までにご飯の食べ方もご紹介します。

[【このページのトップに戻る】](#)

ご飯のいただき方・ライスの食べ方	
テーブルマナーのポイント	
●ライスもなるべく左手でフォークを使う。ナイフでフォークの腹に乗せて食べる。	
備考	
●ナイフでフォークの背にライスを乗せるのは間違い。腹の側に乗せて食べる。	
また、左手に持っていたフォークを右手に持ち替えて、すぐって食べるのも間違い。	

#### パンの食べ方・いただき方

就職祝いのお礼状
お中元のお礼状
お歳暮のお礼状
霊前・御靈前
略式結納
画家の顔合わせの服装
わ~を
ワインの基礎知識
和食のマナー
★
Q&A
リンクについて



- ホテル・旅館に泊まる
- ベットと旅行する
- 赤ちゃんを旅行する
- 団体旅行をする
- 船・客船で旅行をする

## 日本全国観光宿泊ガイド

## テーブルマナーのポイント

- 一口大の大きさにちぎってバターをつけて食べる。
- パンは出されている間はいつ食べても良い。
- パンをちぎった切り口は自分の方に向けて置く。
- バターが各自の手元に無い場合は必要な量だけパン皿の上にバターナイフで分け取る。

## ★10. サラダの食べ方のマナー

ブチトマトなどを食べる時には、フォークを右手に持ってフォークだけで食べて構わないようです。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

## サラダのいただき方

- |  |
|--|
| ポイント   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●サラダをいただくときの基本           <ol style="list-style-type: none"> <li>1 小さなものはそのまま突き刺して食べる。</li> <li>2 食べにくいほど大きな葉は、パスタの様にくくるると巻き巻き終わりの葉端は突き刺して口元まで運ぶ。</li> </ol> </li> </ul> |

## 備考

- ブチトマトが丸のまま出てきた場合は半分に切ろうとかえって中身が飛び散つたりするので、そのまま口に入れたほうが無難。
- 深さのある器に入った葉をナイフで食べやすい大きさに切ろうとすると、かえって失敗しやすい。

## スポンサードリンク



## ★11. デザートの食べ方のマナー

デザートとして供されるものの例としては、フルーツ類、アイスクリーム、シャーベット類、パッロア・プリン、ムース、ゼリー類、ケーキ類などがあります。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

## デザートのいただき方

- |  |
|--|
| ポイント   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●メロンはまずナイフで皮から1～2センチ内側に切り込みを入れ、皮からはずれたところを一口サイズに切って口に入れる。</li> <li>●三角形のケーキは尖った方（左端）から一口づつ切って食べる。</li> <li>●崩れやすいミルフィーユなどは、最初に半分に切ってから、端から食べやすい大きさに切り分けて食べる。</li> <li>●シュークリームも最初に半分に切ってから、端から食べやすい大きさに切って食べるが、ナイフで皮にクリームを塗り付けるようにすると良い。</li> </ul> |
| 備考   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●万メロンが種付きで出されたら 最初に全部取って、皿の向こう側に寄せて置く。</li> <li>●食べたあと、かけらが散っていると見苦しいので、一箇所に寄せ集めると良い。</li> <li>●ケーキについていた銀紙やセロファンは汚れたほうを内側にして置む。この時、フォークを包まないこと。</li> </ul>   |

## ★12. コーヒー・紅茶について

コーヒー・紅茶は食後に供されます。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

## 奇麗に見えるいただき方

- |  |
|--|
| ポイント   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●立食パーティーの時はソーサーを左手に持ち、カップを右手で持つが、コース料理などでテーブルについて座って飲むときは、基本的にソーサーは手に持たない。</li> </ul> |
| 備考   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●レモンティーのレモンは入れたままにしておかない。カップの向こう側か、あれば専用の皿に置く。</li> </ul>                             |

## お客様をお招きして紅茶でもてなすとき

- |   |
|---|
| ポイント  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●あらかじめポットやカップをあたためておく。</li> <li>●ポットの湯を捨て、スプーンに山盛りで「人数+1」杯の紅茶葉をポットに入れる。</li> </ul> |
| 備考  |

- 全体が均等な温さになるように、注ぐときには少しずつ順番に注ぎ 最後まで行ったら逆に戻ってくるとよい
- ポットの中の温くなった紅茶を薄めるためのお湯も用意しておくとよい。このとき、湯はポットに入れる。

[【表紙のページに戻る】](#)

[パソコン表示](#)

[スマート表示](#)

※このページは自由にご覧いただけたよう作成いたしましたが、マナーに関するご質問が予想以上に多数寄せられ、  
事務局として対応に追われております。恐れ入りますが、当分の間、マナーに関する質問受付はお休みさせていただきます。

「くちコミくらぶ」知りたい情報 事務局：筑紫野市二日市北2-3-3 お問い合わせ先：e-mail  
[manner@jp-guide.net](mailto:manner@jp-guide.net)  
(まことに恐れ入りますが迷惑メール対策のため、画像で表示しています。  
お手数ですが、上記のスペルの通りにタイプして送信してください)

| [リンクについて](#) | [Home](#) | [プライバシーポリシー](#) | [サイトマップ](#) | [About Us](#) |

(c) 1995-2017 kuchikomi-club  
YOURS All rights reserved.  
無断転載を禁止します。

## お祝い電報 文例・例文

お祝いに花を贈る

お返しのマナー

## お悔やみ電報文例・例文

お悔やみの言葉

お悔やみの手紙

贈り物のマナー

お歳暮のマナーと時期

おせち料理の由来と意味

お中元のマナーと時期

お年玉の基礎知識

お歳(おとぎ)

お祝い

お布施

お見合い

お見舞い

お見舞いの手紙、病気怪我

お見舞いの手紙、災害

見舞

お見舞いに花を贈る

お宮参り

お宮参りのお祝い

お宮参りの時期

お宮参りの食事

お宮参り赤ちゃんの服装

お宮参り着物の着せ方

お宮参りママの服装

お宮参りの服装

お礼・謝礼(お祝いの)

お礼

お礼・謝礼(暮らし、お悔み)

お礼状

お中元のお礼状

お歳暮のお礼状

会葬礼状

結婚祝いのお礼状

出産祝いのお礼状

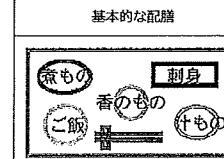
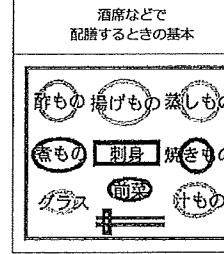
入園、入学祝いお礼状

お客様にお料理をお出しするときのために、お膳に料理を並べる場合の定位置を覚えておきましょう。配置の前提としては「食べやすいこと」です。その前提としては「お箸を右手に、お茶碗を左手に」…が基本です。この前提で、持ちやすいようにお料理を配膳します。下記に、お膳に料理を並べる場合の定位置をご紹介します。

## 【お箸の持ち方について】

これを機会に正しいお箸の持ち方を練習してみてはいかがでしょう。余談ですが、筆者も試して添仕上げの持ち方届正用の箸を購入してみました。箸の太さは若干太めの印象ですが、指を置く位置には指を置きやすいようにくぼみがあり、小さな印がついていて、それがアクションにもなっています。箸の長さのバリエーションも豊富で、各自の手の大きさに合わせて選ぶことができます。お箸の持ち方が美しいとそれだけで所作が美しく見えます。最近はマイ箸を持参する方が増えてきています。エコの目的だけでなく、マイ箸をこうした箸に変えてみるのもおすすめです。

【このページのトップに戻る】

食器の並べ方とお箸の持ち方		
例	ポイント	イラストなど
お箸の持ち方のマナーと作法		
正しいお箸の持ち方と、姿勢を美しくすることがきれいな作法の基本です。お箸は持ちやすいように、太いほうを右にして置きます。まずは左手で、お膳の中央を持って持ち上げてから、下から右手を添えるようにして持つと、きれいに持てます。下の箸は動かさず、上の箸だけを動かすのが正しいお箸の持ち方です。		
膳の中での配置、定位置		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本的な配膳 右のイラストを参照してください。           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ご飯は手前左</li> <li>○汁ものは手前右</li> <li>○真ん中に、香のもの</li> <li>○奥左が煮物、奥の右が刺身</li> <li>○最も向こう側に焼きもの</li> </ul> </li> </ul>		
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 酒席などで配膳するときの基本 右のイラストを参照してください。 ・お酒の席では、ご飯は後で出てくるため、食卓と一緒に並べることはできません。</li> </ul>		
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○グラスは手前左、 ○汁ものは手前右 ○真ん中に、前菜</li> <li>○2列目奥左が煮物、 ○中央が刺身 ○右が焼きもの</li> <li>○最も奥左に酢のもの中央に揚げ物 右奥は蒸しもの</li> </ul>		

スポンサードリンク

## お札はがき

## お詫びの手紙

か~ご

快気祝いのマナー

快気祝いのメッセージ

カード

会葬礼状

開店祝い・開業祝い

金(おかね)

歓迎会

冠婚葬祭の服装

冠婚葬祭費用の借り方

宴中見舞いの書き方

乾杯

【乾杯の挨拶・音頭】

結婚披露宴の乾杯挨拶

同窓会の乾杯

歓迎会の乾杯

送別会の乾杯

開店祝・開業祝の乾杯

還暦祝い

還暦祝いの招待状

還暦祝いの電報

還暦祝いに花を贈る

忌明けの挨拶状

季節の挨拶語(手紙)

季節の手紙と出す時期

供花・お悔やみの花

苦情の手紙

クリスマス

敬語のマナー・言葉遣い

敬老の日

結語・頭語(手紙)

結婚が決まったら~

結婚までのスケジュール

結婚祝い

結婚祝いのお札

結婚の挨拶・両親に挨拶

結婚の挨拶状

結婚記念日

結婚記念日メッセージ

結婚記念日に花を贈る

1 パークホームズ  
星ヶ丘サウス

①

平成14年築、4階建 マン

ションレビュー

2 年利7.1%の高  
金利貯蓄手段年6回の配当。安心の元本保  
全型商品。  
minnadeooyasan.com

## 食器の並べ方とお箸の持ち方(つづき)

## 例

## ポイント

お椀の持ち方のマナーと作法(日本の食事作法の特徴)

●現在食事の際に一般的に使われている食卓テーブル+椅子という様式は欧米から伝わったものです。元来、日本の食事は、膳の部屋に卓袱台(いわゆる食卓)が置かれる以前は、長い間にわたり各自の前の低いお膳を置いて全員が正座をして食事をしていました。そのため、お茶碗、お椀、小皿などを手に取って食べるという特徴があります。

●お茶碗やお椀を手に持たずに食べることは、日本の食事、日本料理においてはマナー違反・作法違反とされます。

●お茶碗を持つ、お茶碗を持ったままでお箸を持つ、或いは、お椀を持つ、お椀を持ったままでお箸を持つ…これらの動作が美しくできる所作が求められます。  
細かい作法は流派によって異なり、考え方もさまざまですが、「同席する人に不快な思いを与えない」「美しく見える」を心掛けます。

なお、基本的に手にはお茶碗を持ってからお箸を持ちます。

お茶碗を持ちながらお箸を持つ時の作法・マナー

手順

解説および補足説明

① 右手でお茶碗を持ち上げたのち、右手を離し、左手のみでお茶碗を持つ。

「茶碗を両手で持ち上げた」の部分は、左手だけ手に取るという流派もあります。また、茶道では右手でお茶碗を持って左手に持ち帰るという流派もあります。

この時、お茶碗の糸底の部分は、左手の4本の指の上に乗るようにする。親指は軽く曲げて糸底にかけることもあります。

お茶碗の糸底の部分を乗せる指は軽く曲げて糸底にかけることもあります。

② 左手だけで茶碗を持ち、膳に置いた箸を右手で上から持つ。

左記の、「箸先を、茶碗を持ったままの左手の糸底と指の間で挟んで箸を支える」様には、糸底の小指だけで箸先を支えという流派もあります。

③ 右手で箸を持ち直す。

結婚式 ご祝儀
結婚式の受付係
結婚式の司会
結婚式の準備
結婚式の流れ
結婚式の招待状
結婚式の招待状
結婚式招待状 返信
結婚式招待状 返信
メッセージ文例
結婚式招待状 返信
欠席の場合
結婚式の服装・男性
結婚式の服装・女性
結婚式服装、女 春・夏
結婚式服装、女 秋・冬
結婚式のマナー
結婚披露宴、新郎、父、謝辞
結婚式披露宴 祝辞
結婚式の費用
結婚式の費用を節約する
献杯（けんぱい）
献杯のあいさつ
合格祝い 祝電文例
香典の知識とマナー
香典の書き方
香典返し
コーヒーの出し方
告別式
ご祝儀袋
子供の日、子どもの日
御仏前（ごぶつせん）
御盤前（ごれいせん）
さへそ
残暑見舞い 時期、マナー
残暑見舞い構成と例文
残暑見舞いメール
参拝のしかた
【司会・進行】
司会（結婚式）

## ★2. 食事の際の席順について

日本料理は和室で食する機会が多くなります。お部屋に通されたら、勝手に好きな席に座らずに、その部屋の上座、下座に注意し、すすめられてから着席をしましょう。

洋室での食事の場合も、基本的には入口から遠い席が上座、近い席が下座になります。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

和室の席順		
例	ポイント	図・イラスト
和室の席順・床の間が無い時		
●出入口の近くほど下座。遠いほど上座となります。		
●座る位置は、すすめられてから従います。勝手に座るのは洋室同様マナー違反になります。 座布団もすすめられてから使用しましょう。		
●例えば取引先やお客様との会食の場合には、部屋に通されたら、まず部屋の隅か下座に座り、軽く会話をします。		
席をすすめられたら、座 布団の左側に座ってあいさつを述べ、それから座布団を使用します。		
和室の席順・床の間がある時		
●床の間があれば、それを背にした席が最も上座になります。 次に良い席は、床櫛（床の間の隣の違い櫛）の前の席となります。		

スポンサードリンク



## 司会（二次会）

### 司会（披露宴）

#### 時候の挨拶、手紙の書き方

#### 四十九日（忌明け法要）

#### 七五三

#### 地鎮祭のしかた

#### 地鎮祭の挨拶

#### 死亡通知状

#### 謝恩会の案内状

#### 謝恩会の服装

#### 謝礼（お祝いのお礼）

#### 謝礼（暮らし、お悔やみ）

#### 祝儀袋-書き方、金額相場

#### 祝儀袋-包み方、入れ方

#### 就職祝い

#### 祝電のマナー

#### 祝電の文例・例文

#### 出産祝いのマナー

#### 出産祝いのお礼状

#### 焼香の仕方とマナー

#### 招待状（還暦祝い）

#### 招待状（結婚式、披露宴）

#### 食事のマナー

#### 暑中見舞い時期、マナー

#### 暑中見舞い構成と例文

#### 暑中見舞いメール

#### 除夜の鐘

#### 神前結婚式の流れ

#### 新築祝いマナー、相場、お返し

#### スピーチ、挨拶

#### 運動会のスピーチ

#### 歓迎会のスピーチ

#### 結婚式-友人のスピーチ

#### チケット

#### 結婚式披露宴

#### 新郎、父、謝辞

## ★3. 魚の食べ方

和食、日本料理の魚の盛り付けは必ず頭が左、と覚えておきましょう。  
切り身などで、片面しか皮がついていないときは皮が表です。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

魚の食べ方のマナー		
例	魚の食べ方のポイント	備考
刺身を食べる時のマナーと作法		
●わさびは醤油に溶いてしまうと、刺身もわさびも本来の風味が生かされないので、わさびは刺身に乗せ、醤油をつけて食べます。	●さしみのつまは口に入りやすい大きさ分づ取り、醤油をつけて食べます。	
●醤油の小皿を手に持った方が醤油を垂らさず食べられます。	●刺身でつまをくるむようにして食べるバカラバカラになります。	なお、醤油はつけすぎないほうが上品です。
●もし、レモンを搾るときは、果汁が他の人の手へ飛ばないように空いているほうの手でガードします。	●魚をひっくり返すのは作法に反するので注意しましょう。	
●中骨に沿って箸を入れ、上半分→下半分の順で食べます。 頭を左手で押さえながら、下の身と骨をはがし、頭と骨は身の向こう側に置きます。 残った身も、上半分→下半分の順で食べます。		

## ★4. お酒の飲み方について

美味しいお酒は、お料理のおいしさをひきたてます。  
お酒は、提供する温度がとても大切です。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

お酒と食事		
例	ポイント	備考
和食、日本料理を食べる時のお酒について		
●ビール		
●冷やしすぎは禁物。 夏期4~6度 冬期8~10度	●夏はグラスを冷蔵庫で冷やしておくとよいでしょう。でも冷し過ぎは禁物です。温度には注意しましょう。	
●ビールは、泡がおいしさの決め手になります。 ちょっとでもビールが減ったら注ぎ足すというのは、マナー違反です。つぎ足すのは飲み干してからにしましょう。	●飲めない人も一杯目の乾杯 分は注いで、口だけはつけるまねを。	
●口紅がつくと下品なので親指などでそっとぬぐい		

結婚式披露宴
来賓,友人祝辞
通夜葬儀 葬主,遺族
挨拶
通夜葬儀弔辞お悔やみ
送別会のスピーチ
入園式の挨拶
入学式の挨拶
卒業式の挨拶
成人式・成人祝い
歳暮のマナーと時期
席順
席次 (結婚式披露宴)
席次 (通夜,葬儀告別式)
節句・初節句
焼香 作法・仕方
葬式葬儀の挨拶 葬主
葬式葬儀の挨拶弔辞
葬儀葬式の流れ
葬儀式のマナー
参列する
葬儀葬式のマナー
葬主・遺族
葬式の受付係
役割と服装
葬式に花を飾る
葬式葬儀の費用
葬式の服装
相場(そうば)
冠婚葬祭の費用の目安
送別会
卒業祝い
卒業式の挨拶
卒業お祝い電報
卒業祝いメール
卒業式の服装
た~と
玉串料と玉串奉奠
端午の節句
父の日 由来,贈り物
父の日の電報
チップのマナー
中華料理のマナー

ます。  
※指でぬぐうのは正式なマナーではありません。

#### ●日本酒

○お酌をする時は、徳利の胴をもち、手の甲が見えるように倒し、もう一方の手を添えるようにしておきます。

○女性は杯を両手で受け、飲むときもなるべく両手で飲むときれいです。

○手首を返してお酌すると場慣れの印象になるので注意しましょう。

○もう飲めないというときは杯を伏せます。

○空いた徳利を倒したり、立つてまで他の人の席に行きお酌をして回るのは見た目がよくありません。

スポンサードリンク

## 1 年利7.1%の高金利貯蓄 手段

年6回の配当。安心の元本保全型商品。



みんなで大家さん

## 2 売地

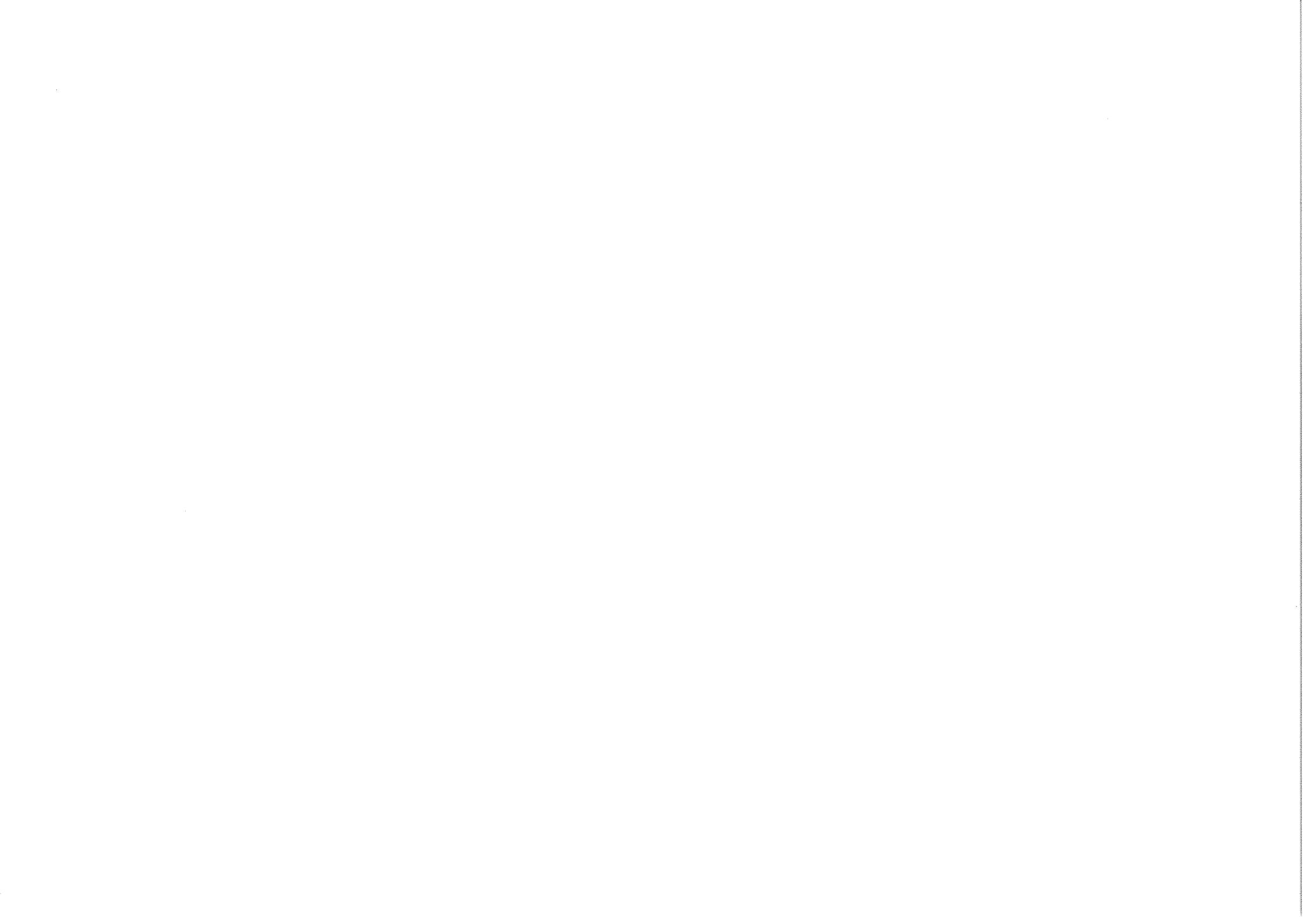
¥21,500,000

愛知県

アットホーム



[\[表紙のページに戻る\]](#)



誕生日メール
お祝い電報文例・例文
お祝いに花を贈る
お返しのマナー
お悔やみ電報文例・例文
お悔やみの言葉
お悔やみの手紙
贈り物のマナー
お歳暮のマナーと時期
おせち料理の由来と意味
お中元のマナーと時期
お年玉の基礎知識
<u>お齋(おとき)</u>
落祝い
お布施
お見合い
お見舞い
お見舞いの手紙,病気怪我
お見舞いの手紙,災害見舞
お見舞いに花を贈る
お宮参り
お宮参りのお祝い
お宮参りの時期
お宮参りの食事
お宮参り赤ちゃんの服装
お宮参り着物の着せ方
お宮参りママの服装
お宮参りの服装
お礼-謝礼(お祝いの)お礼
お礼-謝礼(暮らし,お悔み)
お礼状
お中元のお礼状
お歳暮のお礼状
会葬礼状
結婚祝いのお礼状
出産祝いのお礼状

マナーには礼儀作法という意味があります。食事のマナーとは、食事をする時に相手や周囲を不愉快にさせないための基本的な礼儀作法という考え方から来てますが、あまり堅苦しく考えず基本を身につけましょう。

### 1. ホテル・レストランフロントで

大きな荷物やコートなどがある場合は、ホテルではクローケに預けたり、レストランでは入り口でお店の人に「預かっていただけますか?」と尋ねると良いでしょう。

### 2. 席についたら

最も重要なのは、イスに腰掛けた時の姿勢が美しいこと。  
それだけで、あなたのポイントがアップします。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

席についたら
<b>ポイント</b>
●イスに腰掛ける際、バッグは腰の左脇に置くと良いでしょう。背中と背もたれの間に置くと、イスに浅く腰掛けることになり、姿勢が美しくありませんので注意しましょう。
●椅子には深く腰かけて背筋を伸ばします。あまりテーブルと離れて座ると猫背になるので注意しましょう。
●ナプキンは席についたらすぐに広げて膝にかけてもかまいません。食事が運ばれる前にひざに広げておきましょう。
<b>備考</b>
●もし食事の中で席を立つときはナプキンは軽くたたんで椅子の上に置きます。
●食事が終わって店を出るときは、ナプキンはテーブルの上に置きます。このときはたたまなくともOKです。

### 3. フルコース料理のテーブルマナーについて

フルコース料理のテーブルマナーの基本の大原則は、以下の3つです。

★セットされたナイフ、フォークは外側から各1本ずつ順番に使う。

★食事の途中でナイフ、フォークを置く時にはナイフ、フォークを八の字に広げて置き、その料理を食べ終わったら、お皿を下げて良いという合図として2本崩えて置く。

★無理に全部食べなくてもよい。残したものは皿の上でまとめて。

下記にテーブルセッティングの例をご紹介しました。  
イラストをご参照下さい。

テーブルセッティング
------------

### 入園・入学祝いお礼状

お札はがき

お詫びの手紙

かへこ

快気祝いのマナー

快気祝いのメッセージ

カード

会葬礼状

開店祝い・開業祝い

金(おかね)

歓迎会

冠婚葬祭の服装

冠婚葬祭費用の借り方

寒中見舞いの書き方

乾杯

〔乾杯の挨拶・音頭〕

結婚披露宴の乾杯挨拶

同窓会の乾杯

歓迎会の乾杯

送別会の乾杯

開店祝・開業祝の乾杯

還暦祝い

還暦祝いの招待状

還暦祝いの電報

還暦祝いに花を贈る

忌明けの挨拶状

季節の挨拶語(手紙)

季節の手紙と出す時期

供花・お悔やみの花

苦情の手紙

クリスマス

敬語のマナー・言葉遣

い

敬者の日

結語・頭語(手紙)

結婚が決まったら~

結婚までのスケジュール

結婚祝い

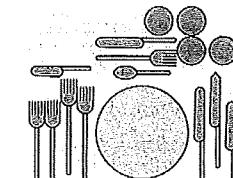
結婚祝いのお礼状

結婚の挨拶・両親に挨拶

結婚の挨拶状

結婚記念日

結婚記念日メッセージ



- セッティングの基本は、食べる順番に合わせて、外から内側に。
- ナイフの刃は内側に向いて、フォークの先は奥に向ける。
- デザートナイフの刃は手前向き、右手で待ちます。
- デザートフォークは左手で待ちます。
- コーヒーはカップを左手で持ち、スプーンは右手で持ってかき混ぜます。

### テーブルマナーの基本

#### ポイント

●料理がコース順に運ばれてくるので、外側から順番に一本ずつナイフとフォークを使います。

●全体に共通する基本は、左手にフォーク、右手にナイフを持つ形です。スープなどの時には右手にスプーンを持ち、左手は軽く器にそえます。

●まだその料理を食べている最中であれば、ナイフ、フォークを皿の上に八の字に広げて置き、ワインを飲んだりパンを食べたりします。  
一つの料理を食べ終わったら、食べ終えたサインとして、そのとき使ったナイフとフォークを2本崩して、皿の右端に置きます。

●食べ終えたときは、ナイフとフォークは2本崩しておきます。ナイフは向こう側に置き、刃をこちらに向けます。フォークは手前で上向きに置きます。

●無理に全部食べなくても構いません。残したものは、見苦しくないよう皿の上でまとめおきます。

#### 備考

○コース料理の一般的な順番は?

- A 前菜1
- B 前菜2
- C スープ
- D 魚介のメイン料理
- E (口直しのシャーベット)
- F 肉類のメイン料理
- G デザート
- H コーヒー

○例えば、上のイラストでは、皿の右側にナイフが4本並んでいます。外側から使うということは右の一番端のものから手に取るということです。一番右から前菜1用、前菜2用、魚介のメイン料理用、肉類のメイン料理用となります。

○魚介用のナイフは形が異なるので覚えておくと便利です。

○万一本間違えて使った場合も、店の人が料理を下げに来た際に  
「これを使っていました」と伝えると、不足分の代替品を持ってきてくれます。  
落ち着いて対応すれば大丈夫です。

※上記が基本ですが、細かいマナーは国によって異なります。

良く知られているのが、アメリカでは(フォーマルな場でなければ)、最初にナイフと

結婚記念日に花を贈る
結婚式 ご祝儀
結婚式の受付係
結婚式の司会
結婚式の準備
結婚式の流れ
結婚式の招待状
結婚式の招待状
結婚式招待状 返信
結婚式招待状 返信
メッセージ文例
結婚式招待状 返信
欠席の場合
結婚式の服装、男性
結婚式の服装、女性
結婚式服装、女 春・夏
結婚式服装、女 秋・冬
結婚式のマナー
結婚披露宴、新郎、父、謝辞
結婚式披露宴 祝辞
結婚式の費用
結婚式の費用を節約する
献杯（けんぱい）
献杯のあいさつ
合格祝い 祝電文例
香典の知識とマナー
香典の書き方
香典返し
コーヒーの出し方
告別式
ご祝儀袋
子供の日、子どもの日
御仏前（ごぶつぜん）
御靈前（ごれいぜん）
さ~そ
残暑見舞い 時期、マナー
残暑見舞い構成と例文
残暑見舞いメール
参拝のしかた
[司会・進行]

フォークを使って食べやすいサイズに切り分けたのちナイフを置き、フォークを左手から右手に持ち替えて、右手だけで（フォークだけで）食べても良いとされているようです。（この時、アメリカでは使わない左手は膝の上に置くようですが、他の国では何も持っていない時でも手はテーブルの上に置くのが一般的なようです）

スパンサードリンク

## パークホームズ星ヶ丘 サウス



平成14年築、4  
階建  
マンションレ  
ビュー

### 4. ティータイムのマナーについて

基本の大原則は、以下の2つです。

★立食の場合にはソーサーを手で持つ

★ケーキやスコーンその他の洋菓子は食べやすい一口大の大きさに切って食べる

[\[デザートについて\]](#)

[\[コーヒー・紅茶について\]](#)

### ★デザートについて★

コース料理の最後に出てくるデザートも、ティータイムに登場するデザートも基本的にマナーは同じです。

デザートのいただき方	
ポイント	備考
●メロンはまずナイフで皮から1~2センチ内側に切り込みを入れ、皮からはずれたところを一口サイズに切って口に入れる。	●万一本が種付きで出されたら最初に種を全部取って、皿の向こう側に寄せて置く。
●三角形のケーキは尖った方（左端）から一口づつ切って食べる。	●ケーキやフルーツを、食べたあと、かけらや皮・種などが皿や器に散らばっていると見苦しいので、一箇所に寄せ集めると良い。
●崩れやすいミルフィーユなどは、最初に半分に切ってから、端から食べやすい大きさに切り分けて食べる。	●ケーキについていた銀紙やセロファンは汚れたほうを内側にして置く。この時、フォークを包まないこと。
●ショートクリームも最初に半分に切ってから、端から食べやすい大きさに切って食べるが、ナイフで皮にクリームを塗り付けるようにすると良い。	

司会（結婚式）  
司会（二次会）  
司会（披露宴）  
時候の挨拶、手紙の書き方  
四十九日（忌明け法要）  
七五三  
地鎮祭のしきたり  
地鎮祭の挨拶  
死亡通知状  
謝恩会の案内状  
謝恩会の服装  
謝礼（お祝いのお礼）  
謝礼（暮らし、お悔やみ）  
祝儀袋・書き方、金額相場  
祝儀袋・包み方、入れ方  
就職祝い  
祝電のマナー  
祝電の文例・例文  
出産祝いのマナー  
出産祝いお礼状  
焼香の仕方とマナー  
招待状（還暦祝い）  
招待状（結婚式、披露宴）  
食事のマナー  
署中見舞い 時期、マナー  
署中見舞い 構成と例文  
署中見舞いメール  
除夜の鐘  
神前結婚式の流れ  
新築祝いマナー、相場、お返し  
【スピーチ・挨拶】  
運動会のスピーチ  
歓迎会のスピーチ  
結婚式・友人のスピーチ  
新郎、父 謝辞  
結婚式披露宴

### ★コーヒー・紅茶について★

コース料理の中に出てくるコーヒーも、ティータイムに登場するコーヒーも基本的なマナーは同じです。

[\[このページのトップに戻る\]](#)

### コーヒー・紅茶を飲むときのマナー

奇麗に見えるいただき方

- |  |   |
|--|---|
| ポイント   | 備考  |
| ●立食パーティーの時はソーサーを左手に持ち、カップを右手で持つ、テーブルにつけた状態（着席した状態）で飲む時には基本的にソーサーは手に持たない。 | ○レモンティーのレモンは入れたままにしておかないと、カップの向こう側か、あれば専用の皿に置く。 |

お客様をお招きして紅茶でもてなすとき

- |  |   |
|--|---|
| ポイント                                     | 備考  |
| ●あらかじめポットやカップをあたためておく。                   | ○お客様にお出しだす時にはカップの向きに注意します。絵柄がついているものは、絵柄がお客様の正面に向くようにしましょう。 |
| ●ポットの湯を捨て、スプーンに山盛りで「人數+1」杯の紅茶葉をポットに入れると、 | ※カップの向きについての参考ページ…<br>コーヒーの出し方                              |

スパンサードリンク

## パークホームズ星ヶ丘 サウス



平成14年築、4  
階建  
マンションレ  
ビュー

### 5. お酒のおいしい飲み方とマナーについて

【和食とともに楽しむお酒】日本酒、ビール  
【洋食とともに楽しむお酒】ワイン  
[\[このページのトップに戻る\]](#)

お酒とマナー

結婚式披露宴
來賓、友人祝辞
通夜葬儀 葬主、遺族
挨拶
通夜葬儀弔辞お悔やみ
送別会のスピーチ
入園式の挨拶
入学式の挨拶
卒業式の挨拶
成人式・成人祝い
歳暮のマナーと時期
席順
席次（結婚式披露宴）
席次（通夜、葬儀告別式）
節句・初節句
焼香 作法・仕方
葬式葬儀の挨拶 葬主
葬式葬儀の挨拶弔辞
葬葬儀葬式の流れ
葬儀式のマナー
参列する
葬儀葬式のマナー
喪主・遺族
葬式の受付係
役割と服装
葬式に花を飾る
葬式葬儀の費用
葬式の服装
相場（そうば）
冠婚葬祭の費用の目安
送別会
卒業祝い
卒業式の挨拶
卒業お祝い電報
卒業祝いメール
卒業式の服装
たべと
玉串料と玉串奉奠
端午の節句
父の日 由来、贈り物
父の日の電報
チップのマナー
中華料理のマナー

レストランで洋食を食べる時のお酒について	
ポイント	備考
●食前酒…無理に食前酒をオーダーする必要はないが、もし頼むのならばウイスキーなどの強いお酒は避け、カクテルやリキュールの中でも軽いものが良い。	○ワインのティスティング…ワインのボトルを開け、最初にティスティングを求められるが、これは変質していないかどうかのチェック。きちんととしたレストランで変敗したワインが出てくることはまずないの、儀式の一つ…位の気持ちで落ち着いて一口味わえばよい。
●ワイン…ワインをオーダーする場合、一般的に食事には辛口の方が合う。白は魚、赤は肉と特にこだわる必要はない、予算、2カップの場合は連れの女性が甘口と辛口のどちらが好きか、3フルボトルか、ハーフボトルかを告げ、ソムリエにおすすめを聞くと良い。またワインリストに載っている名前を指で示しながら、味の特徴を聞き、好みのものを選ぶようにすればもしワインの名前が読めなくとも安心して注文できる。	○ワインをグラスに注ぎ足す…レストランでは同席者のワインを注いであけるのはマナー違反。だまって手をあげたり、店の人と目を合わせて空のグラスを軽く持ち上げて合図する。声を出して「すみません！」などと呼ばないこと。
ワインをおいしく飲むためのポイント	
ポイント	
●おいしく飲むポイントは下記4点	
1 提供する温度	
2 提供する順序	
3 管理保存	
4 デキャンタの利用	
●ワインのおいしい温度の簡単な覚え方（一般的な右の）	
1 甘いものは冷たく冷やして	
2 辛口は冷やしすぎない	
3 白は冷やし赤は常温で	
●ワインを供する順序	
1 白から赤へ	
2 辛口から甘口へ	
3 軽いものから重いものへ	
4 若いものから熟成したものへ	
5 だんだんと上質のものへ	
●ワインを保存するポイント	
1 光と振動と異臭を避ける	
2 乾燥を避け湿度70~80%に	
3 適温は10~14℃。温度変化が少ないと	
4 コルクが乾燥しないように横に寝かせて保存。	
●デキャンタージュの目的	
・濁を取り除く。	
・開栓したワインの酸化を促し、覚醒させる。	
・飲用に適した温度に引き上げる	
・デモンストレーション効果。	
濁や不溶解物がはいらぬよう、上澄みを慎重にデキャンタに移し取る。	
備考	

中元のマナーと時期
長寿祝いの名詠由来
長寿祝いの祝電
長寿祝いに花を贈る
弔電の送り方とマナー
弔電の文例・例文
通夜のマナー
通夜の服装
ティータイムのマナー
定年退職祝い
テーブルマナー
手紙の書き方とマナー
手紙 季節の手紙、時期
手紙 時候の挨拶
手紙 頭語と結語
〔手紙文例〕
依頼の手紙
お礼状
お札はがき
お詫びの手紙
苦情の手紙
見舞いの手紙
電報
結婚式・披露宴 祝電
結婚記念日
金婚式・銀婚式ほか
還暦祝い
合格祝い
成人祝い
卒業祝い
出産祝い
誕生日お祝い電報
父の日電報
長寿祝い
定年退職祝い
お悔やみ電報
母の日電報
ビジネス弔電
頭語・結語（手紙）
同窓会の服装
年越しそば
なへの
仲人のマナー、作法

①ワインを提供する温度の高い顎  
※グラスに注ぐと温度が1~2度上昇するので注意。

温度 [℃]	ワインの種類
16~18	●ボルドー赤
15~16	●黄ワイン
14~16	●ブルゴーニュ赤 ●コート・デュ・ローヌ赤
10~13	●軽い赤ワイン ●ごくある上質白ワイン
8~10	●辛口白ゼワイン
7~10	●辛口白ワイン
6~8	●中辛口白ゼワイン
4~8	●シャンバーニュ
2~6	●甘口白ワイン

②デキャンタージュの補足説明……酸化を促すため、良い赤のビンテージワインは飲用に供す1時間くらい前に開栓すると良いとも言われる。

③家庭ではワイン専用の加湿保管庫はないので、保管の際には、夏は乾燥しないように新聞紙等でくるんで冷蔵庫の下段に置かず、冬は、涼しい部屋に寝かして保存する（光や乾燥を防ぐために新聞等でくるんでやるとよい）。

④最近は手頃な価格の家庭用ワインセラーも販売されている。

#### スポンサードリンク



#### 6. 立食パーティーについて

懇親会、忘年会、新年会、二次会などで立食形式のパーティーがあります。立食の場合のマナーを紹介します。

[二次会の司会](#)  
[二次会の服装](#)  
[入園祝い](#)  
[入学式の挨拶](#)  
[入学祝い](#)  
[入学式の挨拶](#)  
[ネクタイの結び方](#)  
[年賀状のマナー](#)  
[年賀状の書き方と文例](#)  
[年末年始の挨拶状](#)  
[納骨](#)  
[【のし袋の書き方】](#)  
[のし1（婚礼）](#)  
[結納・結婚](#)  
[のし2（誕生～成長）](#)  
[喜祝い・出産・宮参り・七五三・入学・卒業・就職祝](#)  
[のし3（長寿）](#)  
[還暦祝い・長寿祝い](#)  
[のし4（お付き合い）](#)  
[中元・歳暮・お祝い・お見舞い](#)  
[のし5（お悔やみ）](#)  
[香典・ご靈前・ご仏前](#)  
[は～ほ](#)  
[はがきの書き方](#)  
[はがきで出すお礼状](#)  
[墓参りの仕方とマナー](#)  
[パスタのマナー](#)  
[初節句](#)  
[初穂料の書き方、又](#)  
[ナニ](#)  
[初詣で](#)  
[花を贈る](#)  
[母の日\\_由来・贈り物](#)  
[バレンタインデー](#)  
[万歳・万歳三唱あいさ](#)  
[コ](#)  
[引越し祝い](#)  
[引越しのマナーとコツ](#)  
[引越しの挨拶状](#)  
[ひな祭り・桃の節句](#)  
[披露宴の招待状 文例](#)  
[返信](#)  
[披露宴のマナー](#)

[\[このページのトップに戻る\]](#)

立食 パーティーについて	
ポイント	備考
●会場に料理を並べてある順番はコース料理の順になっていることが多いので、前菜から順番に取る。	●両手が使えるようにバッグはクローケに預けるか、持ち込むときも肩からかけられる小ぶりのもの程度に。
●皿を変えるときは、空いたテーブルに汚れた皿を置くか、ホールスタッフに渡す。	●汁気の多い料理などは味が混ざるので皿を取り替える。
●料理を取りすぎない。食べられる量だけを取る。	●列を乱さず、次の人が取り分けやすいように。
●料理を取り分けるときは、端から取る。	●なるべく会話に参加し、雰囲気を楽しむ。座ってばかりいない。
●コーヒーはカップだけでなくソーサー(皿)と一緒に持つと上品。	●煙草は決められた場所で。

[\[表紙のページに戻る\]](#)