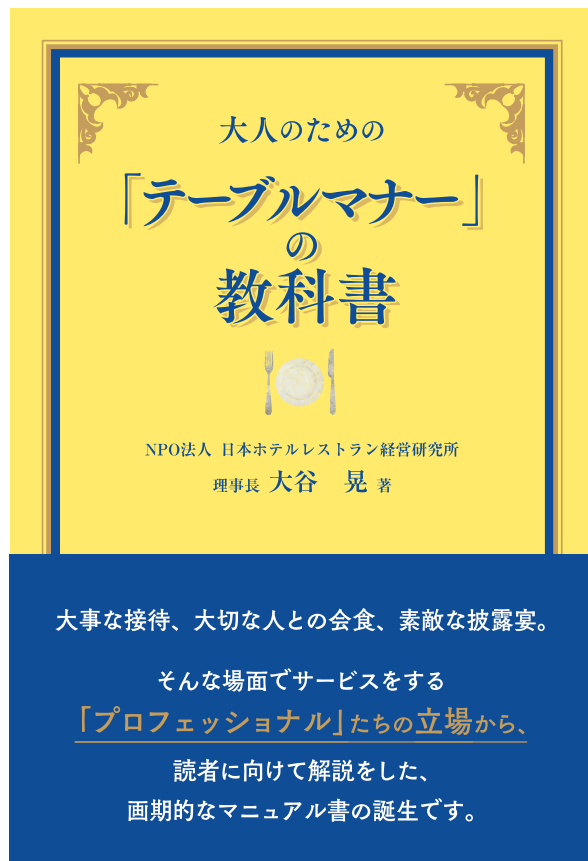




食事は人と人とのコミュニケーションを図る上で最も有効な手段です。会食や立食パーティーが開かれる目的はまさにそこにあります。単に食べるためにあるのなら、わざわざこのような場所や時間を持つことはないわけです。会食やパーティーは人と人との交流の場です。それを支えるのが「テーブルマナー」です。

言い換えれば、大人としてのテーブルマナーをきちんと身につけておけば、臆せず他の人と交流ができます。ビジネスであれば成功への一歩となり、プライベートであれば、より親しい関係を生むことができます。

知っていれば覚えられ、覚えられればそれを実行に移せます。結果、人との交流がスムーズになり、自分に対しても自信が持て、どんな会食やパーティーに出ても堂々と振る舞うことができます。（おわりにより）

NPO法人 日本ホテルレストラン経営研究所
理事長 大谷 晃 著

■四六判並製 本文 272 頁 定価 1,980 円（税込）

目次紹介

第1章

「テーブルマナー」の基本

「ありがとう」は魔法の言葉
正しい化粧室の使い方
料理人と「テロワール」
心地良い会食も予約しだい
クロークの使い方
カメラのマナー
テーブル上のトラブル
クレームにもマナーがある
「いただきます」と「ご馳走さま」
小さなお子さんは控える

第4章

日本料理編

玄関でのマナー
座敷からの立ち居振る舞い
懐石料理と会席料理
会席料理のいただき方
鉄板焼きを知る
しゃぶしゃぶ、すき焼き
鰯、天ぷら、蕎麦、うどん、うなぎ
器で知っておきたいこと
箸のタブー
日本酒を楽しむ

第2章

西洋料理編

メニューの読み方
調味料がテーブルになかったら
ナイフ＆フォークの正しい持ち方
ナプキンの上手な使い方
スープの正しいいただき方
パンのマナー
魚料理のスマートないただき方
ステーキを美しくいただく
難しい肉料理
イタリア料理のフルコース

第5章

中国料理編

代表的な中国料理
もてなしを重んじる席次
「乾杯」と「随意」
中国料理のコース
ターンテーブルのマナー
難しい料理のいただき方
薬膳料理とは
飲茶は組み合わせて取る
いろいろある中国酒
〈アジア料理〉韓国料理のテーブルマナー

第3章

ソムリエとワイン

ソムリエの役割
どんなワインを注文したらいいか
人気のシャンパン
相性のいい組み合わせ
飲む時に注意したいこと
持ち込みのマナー

第6章

パーティー編

ビュッフェとバイキングの違い
立食パーティーは“食べ放題”ではない
着席スタイルではベースを守って
控室での心得
会場での歩き方と「名刺」の渡し方
やってはいけない取り方
退席は「中締め」を契機に
「集合写真」と忘れ物
「バー」を楽しむ

サービスのプロフェッショナル

レストランサービス技能士／ソムリエ
バーテンダー／咧酒師／レセプタント
サービスクリエイター

下記の注文書よりFAXでお申し込み下さい。

お申し込みはFAXで 03-3863-9251

大人のための「テーブルマナー」の教科書	1冊 1,980 円(税込) + 発送料は実費	冊申し込みます。
貴社名	ご所属	お名前
ご住所 〒	TEL	