

吉兆における簡単なマナー講座

「入店前」編

事前の準備

- ・ 入店に際し、靴下は、「紺色の新品」のものに履き替えて入りましょう。一流のお客様をお迎えするお店への礼儀と考えるのです。
- ・ 決まったドレスコードはありませんが、TPOをわきまえカジュアルな普段着や、露出の多いものは避けましょう。また、和食は繊細な味わいを楽しむものですので、香りがするものはつけないようお願いいたします。また、器自体が重要文化財であることもあります。指輪など、傷をつける可能性があるものは、あらかじめはずしておきましょう。
- ・ お店には、10分前に入店致します。お店は、大切なお客様を迎えるため、何時間も前から万全の準備をしております。待たせる相手への思いやりとして、来店自体を不安にさせない心配りが大切です。
- ・ お懐紙は忘れずに持参したいものです。口元をぬぐったり、小骨や果物の種を出すときに口元を隠したり、魚の骨を取る時に頭を押さえたり、時には受け皿にもなってとても便利です。

「入店時」編

- ・ コートは、入店前に予め脱いでおきましょう。また、靴を脱ぐときは、中央をやや避けて上がり、斜めに向きなおって膝をつき、靴の向きを直します。上り框を利用し、かかとで靴を揃えようと後ろ向きに上がるのは、出迎えた方にお尻を向けることになり、失礼にあたります。係りの人がいる場合は「お願いします。」と一言、声をかけ、そのまま入店してください。
- ・ 座敷に着いたら、まずは、最上席者が座るまで、座布団の下座側（出口に近い側）に正座をして待ち、最上席者が座布団に座ってから座布団に上がりましょう。
- ・ 座布団には、直接、上に立ってから座ることはしないようにしましょう。まずは、座布団の左脇か後ろに正座し、両手のこぶしで座布団を押さえるようにしてひざを乗せ、そのままにじり上がると、見た目も美しく作法にかないます。

「食事」編

- ・ 和食独特のマナーが最も表れやすい時です。
日本の食事は、器を持って食べるのが原則で、これは世界でも珍しい和食の文化です。
- ・ 和食マナーの基本は、「ながら」をしないこと。
例えば、「箸を持った手で汁椀をすすり、もう片方の手はご飯を持つ」というように、いくつもの動作をいっぺんにしないことが大切です。これまで使っていた器を置いてから、一つ一つの動作を両手で丁寧にすることで気持ちもゆったりします。

「型から入る」のもまた、和食のマナーの神髄です。

- ・ 和食では、箸置きを使うのがマナーです。
- ・ 同じく、器の扱いについてもルールがあります。

「箸使い」編

以下に、箸使いの代表的なタブーを記載します。

- ・ 迷い箸・・・どこから食べようかと迷い、箸が行ったり来たりすること。
- ・ 寄せ箸・・・箸を器に入れて引き寄せたり、向こうへ押しやること。
- ・ 探り箸・・・盛り付けの下の方から探って取り出すこと。
- ・ ねぶり箸・・・箸を舐めたり、くわえたりすること。
- ・ 刺し箸・・・箸をフォークのように突き刺して取ること。
- ・ 渡し箸・・・器の上に箸を渡して置くこと。
- ・ 振り上げ箸・・・箸で人を指したり、振り回すこと。

「器の扱い方」編

- ・ ふたのある器は、最初にすべてふたを取り、裏返したまま、ふたを置きましょう。
ふたは、右側にある器なら右奥へ、左側にある器なら左奥で置きましょう。食後は、元に状態に戻しましょう。
- ・ 天ぷらや刺身、焼き魚などを乗せる半皿と、煮物などを入れる大鉢は手に持つてはいけない器です。
- ・ サービスのことを考え、使い終わった皿を重ねるのは、間違えたマナーです。
使い終わった皿を重ねることは「たいした食器ではない」と言っていることと同じになるので、そのままの状態にしておきましょう。
- ・ 食べるときに、箸を持たない手を添えて食べることはしないようにしましょう。料理がこぼれそうと思ったら、小皿を使うことが作法です。
- ・ 箸と椀は同時に取らないようにしましょう。取る時は椀が先、置くときは箸を先にしましょう。