

「テーブルコーディネートの実際」(講演と実演)
「西洋料理・・・アラカルトのテーブルセッティング」

西洋料理 香川調理製菓専門学校 講師 岩崎 昭徳

レストランに行かれたときにお店によっていろいろなテーブルセッティングがあり、各ホテルも違うので、なぜこう違うのだろうかという疑問に思われていることと思います。

今日は、どこのホテルへ行ってもレストランへ行っても共通なフランスのテーブルセッティングについてお話させていただきます。

■ テーブルの準備

1) アンダークロス

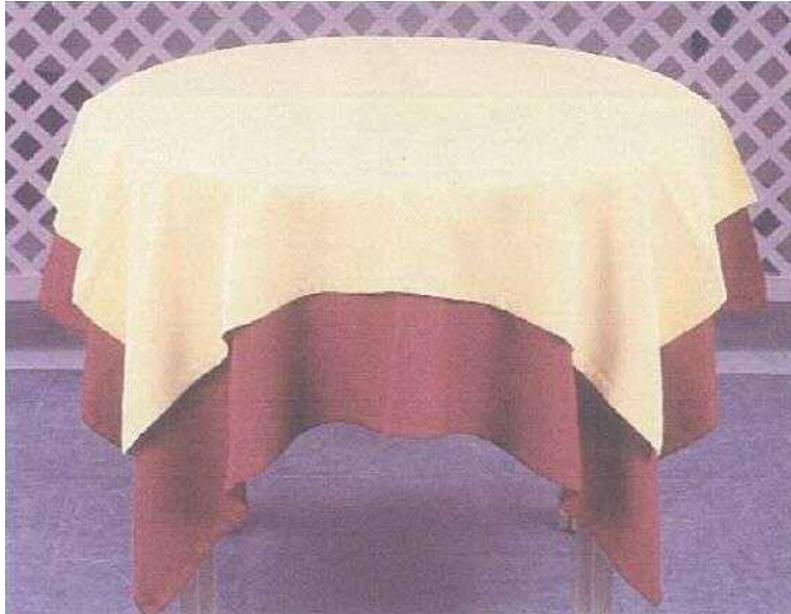
テーブルの一番下にあります白いのはアンダークロスです。これはメルトンとか、最近では、テーブルにスポンジを貼っています。お皿を置くときにあまり大きな音がしないようにということと、お皿が非常に出しやすいという機能があります。

2) テーブルクロス

アンダークロスの上にテーブルクロスを敷くわけですが、テーブルクロスはどういう場合でも、大きなクロスでも小さいクロスでも2分の1から4分の1に折っております。そうしませんとテーブルクロスは開きません。あくまでも基本は正方形です。

3) トップクロス

赤いのがテーブルクロスで、3枚目がトップクロスといいます。ですから、一番下が1枚目、2枚目、3枚目と。ですから、レストランは、テーブルクロスだけでもいいのですけれども、やはり3枚目を敷かないと、お客さんが帰った後にテーブルクロスの交換がしづらいので、そういう点では一般的に、高級店といわれる店は、アンダークロス、テーブルクロス、トップクロス、3枚使います。



4) テーブルクロスについての注意点

これは丸いテーブルですね。丸いテーブルに足が4本あるということは、テーブルクロスとトップクロスの垂れの三角形が必ず足に来る。テーブルの足のところに垂れが来るのが絶対条件です。

テーブルクロスの折り目で、盛り上がっている山が2ヵ所とへこみが1ヵ所来ます。一番大事なのは、テーブルが40あろうが、20あろうが、テーブルクロスを交換するときには立つ位置を必ず決めています。そうしないと、このラインがばらばらになってしまうのです。ですから、テーブルクロスを交換するときに、例えば海に向かって立つとか、海に向かって右側とか、必ず決めるはずですよ。それをしないとこの線がばらばらになり、非常に違和感がありますよね。残念ながら日本のレストランはその辺が一本化していないので、テーブル上のセッティングはいいのですけれども、この折り目が結構ばらばらで、入った瞬間、みたときに、線に一貫性がないとわかります。

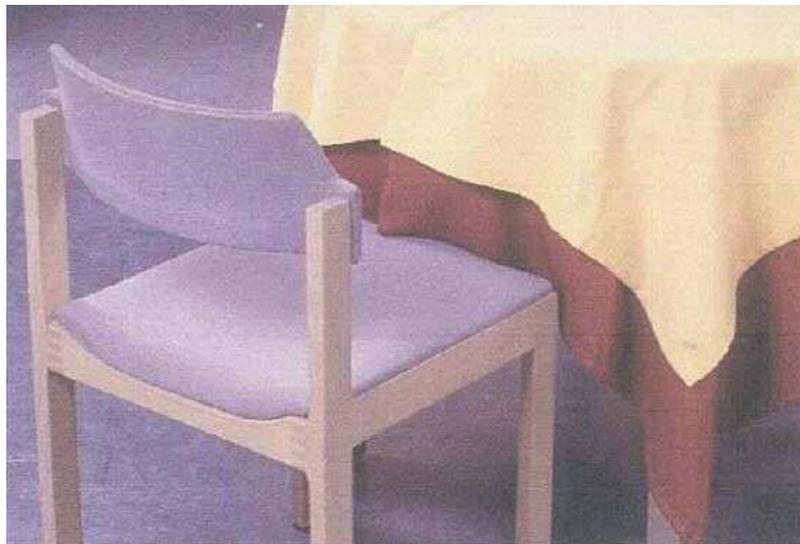
5) テーブルの大きさ

丸いテーブルは、2人が座るのであれば直径60センチ、3人だったら直径80センチと決まっています。4人の場合、直径80センチ、125センチとあるわけです。

6) いすのセッティング

丸いテーブルの足のところに三角形の垂れが来ています。そして大事な点は、いすの位置です。いすは余り中に入れなくて、テーブルクロスの上の垂れにいすの前面が軽くぶつかるぐらいまでです。逆にいうと、テーブルクロスが余り垂れてしまうと邪魔になりますよね。余り短いとみっともない。基準としては、いすに軽くぶつかるまでの長さが一般的になります。

いすは高さが 45 センチ、横幅 40 センチが最低の幅です。もちろん、ひじかけいすは幅がもっとありますけれども、これはひじかけがない場合です。



■ 食器類のセッティング

いすを置いた後に、最初に飾り皿を置きます。飾り皿、ナイフ、フォーク、パン皿という順番です。この間隔の目安は、テーブルの端から親指の第一関節です。それからミートのナイフとかに行くわけですが、破損するグラス、ワイングラスとかは一番最後です。あとは、テーブルに必要なものを置いていく。

アラカルトのレストランでミートナイフ、フォークのときには、飾り皿とナイフとフォークが横一線にそろえることが大事なのです。正方形テーブルでは厳守しています。宴会でフルコースの場合にこれをしますと、あと 2 本、3 本とするとみ出ますから、そういう場合は上に上げますけれども、きょうはレストラン前提ですから、あくまでもナイフ 1 本とフォーク 1 本です。

■ 丸テーブルでの実演

1) いすを合わせる。

私たちは2名となりますと向かい合わせになりますけれども、横にしてもいいわけです(90度の位置に置く)。これは海外では多いですよ。国民性の違いで、遠目に座るのが一般的です。そして、偶数の場合は、対面が必ず合うように。いすが合えば合うはず。曲がってはおかしいです。2名だろうが、6名だろうが、偶数の場合は、いすがちゃんと合いますから対面が当然合うはずです。



2) 飾り皿

飾り皿を用意する時に10枚ぐらい持ちます。特に大事な点は、重いからって、ぼんつと置いてしまいますと跡が残ってしまいます。間違ってもテーブルにお皿の跡をつけないように、1回置いたら一切移動しないのが大事な点です。その辺をよく理解しない店は、重いからみんな置いてしまえということで、どんどん置いてしまっ、それからやる店もあります。そうすると跡だらけです。

ランチタイム、ディナータイムでも、お客さんが帰った後にテーブルクロスにどんなに汚れがなくても、1回お皿を置いてしまうと必ず跡が残っています。そこへお客さんを案内してしまうということは、そのお客さんは、自分たちの前に誰か座ったなという

イメージが残ってしまいます。どんな場合でも、1回座ってお皿の跡がついたらトップクロスは交換します。絶えず一番いい状態で案内しますので、そのためにもトップがあればクロスの交換を非常にしやすいわけです。

飾り皿はいすの後ろから置きます。そのときにテーブルの端から飾り皿まで親指の第一関節が目安です。極端に前へ置いてしまってはまずいです。この辺はフランスの一流レストランはしっかりやっています。

3) カトラリー

今度は、カトラリーを用意します。お盆は余り使いません。お盆を使うのは、お客さんが帰った後のテーブルの灰皿とか、コーヒーカップとか全部下げるとき。お盆は案外汚れて汚いのです。そういう点でミート皿の上にフォークなどを置き、刃先に当たる場所にナフキンをと、このように変わった置き方をします。絶えず余分に、10本でも20本でも差しておきます。そして、右からナイフ。このときに、ミート皿が一番大きいと思えば、極端に離してはみっともないです。そして、この下が全部一直線に合います。今度は反対側もそうです。ナイフと反対側のフォークがきれいに合うはずです。

それと、フルコースで一番気をつける点は、このセットのときに、魚と前菜とスープが入ります。右側に4本セット、左側にフォーク3本セットをすると結構幅をとってしまいます。そうすると非常にわかりづらいと思うので、極力幅を狭めて、例えば人数が少ないときは、前菜が終わったらつけてあげるとか。私たちはフルコースをセットする場合は、メニューが決まっても10人以下の場合は余りセットするなど、よく部下に教えました。人数が多い場合は例外ですけれども、テーブルに余りいっぱいセットしますとお客さんも使いづらいと思うのです。日本の場合は結婚披露宴のフルコース以外まずありませんので、そういう点、例がないと思います。

4) パン皿

次にやることは、パン皿です。丸いテーブルで曲線を描いていますから、下に合わせると、はみ出てしまいます。ちょっと上に合わせます。もちろん、正方形、長方形のテーブルは直線ですから、パン皿を下に合わせることもあります。上もあります。

これは、そこの社員の判断です。ただ、丸いテーブルは上に合わせたほうがいいですね。

5) 塩、こしょう

今ここにはありませんけれども、塩、こしょう等を置きます。バターなどはお客さんが来てからしか置きません。

6) 花

本当は花はじかにテーブルに置きません。変な話、もう使えないパン皿とかがあれば、それを用意して。ただ、お客さんが使うパン皿と一緒に置いたらまずいのですけれども、違うお皿を用意してその上に置きます。このほうがきれいにみえますし、じかに置かずに必ず1枚添えます。

2名が対面ですけれども、例えば、端に座った場合はどうかというと、2名が座った頂点のほうに花を置きます。お客さんの人数、予約の人数が変更になればなっただ、いすを片づける、追加する、それによって花の位置を変えていきます。

3名の場合は、お客さんが座らない側に花を置きます。4名のときには花を必ず真ん中にもっていきます。

もう一点。テーブルに置く花はワイングラスの高さに合わせます。レストランで大きい一輪挿しとかがたまにありますけれども、ちょっと問題です。花は必ず低くして。食堂の真ん中に置く大きな花は別です。あくまでもテーブルに置く花は、大体ワイングラスの高さに合わせて置いたほうが一番いいです。そういうことも基本なので、ぜひ、知ってもらいたいかなと思います。

7) グラス

私たちはお客さんが来る前は、もちろんどう持ってもいいのですけれども、指の間に入れると10ぐらい持ってしまいます。営業中に、お客さんがいっぱいいるのにグラスをいっぱい持つのはみっともないですね。せいぜい、3個ぐらい。そのぐらいは、よしとしています。そして、ランチタイムは1個でもいいでしょう。ランチタイムに2個置い

てしまいますと、お客様に「ワイン飲め」という、変な不愉快な思いをさせてしまうので。夜の場合は2個置きます。若干右下がりに並べます。そうすると注ぎやすいこともありますし、それと、昔はよくミートナイフを基準にグラスをセットしましたがけれども、今は逆に、はっきりわかるようにナイフとフォークの内側に入れろというのがふえましたよね。グラスの置き方も店でばらばらです。非常にわかりづらいと思うのは、これにシャンパングラスを置いたらどうするのかとか、あの店へ行ったらグラスが三角形に置かれていたとか、ただ、基準は、手前から使う順番になっています。手前から白ワイン、赤ワインとか。シャンパングラスは背が高いので、真ん中に置いても注ぎやすいです。要するに、お客さんがわかりやすいセッティングが一番大事だと思います。

8) ナフキン

そして、ナフキンを。今レストランは、凝った折り方をして汚してはいけないのでシンプルになっています。余りシンプル過ぎてもどうかと思うのですが。パン皿の上に置いても構いません。フランスなどではウェーブという形に折ることが多いです。ナフキンはいろいろな折り方がありますが、必要以上手を加えないのがいい条件です。



これが通常の1セットです。ここにちょうどフルコースの用意があるので、これが前菜、魚、肉となっています。私たちはランチでもディナーでも、レストランはあくまでも、ナイフ、フォーク、ミートをセットして、それから注文をとって初めて追加します。最初からナイフが2本とかフォーク2本を用意してしまうと、お客さんに「前菜を食べなさい」というように暗に請求してしまうことがあるので、「それは絶対にやめろ」と部下に教えていました。あくまでも肉のナイフ、フォークが基準であって、メニューを決めてもらった後に追加するわけです。前菜であれば、このように左からフォークといくわけです。そういう点では、お客様に不愉快を与えないようにしています。

あくまでも順番としては、いすを合わせる、それから飾り皿を合わせる、ナイフ、フォーク、バターを含めてパン皿、それから塩、こしょう、ナフキン、最後にグラスとなります。

マナー上あれっと思うのが、立食パーティーで——これはレストランと話が違うのですけれども、料理テーブルがあって、その周りに散らしテーブルという小さい丸いテーブルがいっぱいあります。よくパーティーになりますとお客さんが、料理テーブルに自分が食べたお皿とか自分が飲んだグラスを置いてしまうわけです。料理テーブルは、いろいろな人が食べに来ますので、そのテーブルに使ったグラスとかお皿がいっぱいあったら不愉快ですよ。立食の場合は基本的には、お使いになったお皿とかグラス、何回変えても結構なのですけれども、それは料理テーブルの周りにある丸い散らしテーブルにどんどん置けば一番いいわけです。間違ってもビールとかジュースなどを料理テーブルにぼんっと置いてしまうと、まずいなという気がします。

このように、お客さんが来るまでのスタンバイはフランスなどでは非常に注意していますし、自分が働いたホテル・ド・クリヨンなどでは、オープンする10分ぐらい前に支配人が来て必ずセットをみます。ちょっとでも花が曲がっていると「直せ」とか、細かい点に非常に気を使っていました。日本の場合は、お客さんが来てからは結構一生懸命やるのだけれども、スタンバイは案外アバウトで、テーブルクロスの色が合っていないとか、ナイフが極端にずれている。上へ行っている、下へ行っている等、結構目につき

ます。

きょう皆さんに配った資料の中で、お皿の扱い——軽く酢を垂らして、お湯を垂らして、満遍なく広げた後に、次のお皿へ移して、タオルできれいにふいています。光沢が出ますよね。洗浄機にかけて、はい終わりではありません。カトラリーもそうです。今は洗剤が非常に強いので、においが移っています。私たちは、洗浄機にかかっても、裏でシャンパンクーラーか何かの中にお湯を入れて、そこにナイフはナイフ、フォークはフォーク、スプーンはスプーンで入れて、再度きれいにふいています。グラスはグラスで、やはりシャンパンクーラーに熱湯を入れて、このように蒸気を当てて（グラスを下に向ける）、きれいにふいています。そのぐらい用意します。間違っても、お客さんが来たときに口紅がついているとか、汚れがある、指紋がある、一番みっともないですよ。このように細心の注意をして、汚れがないか、どこかに跡がないかという注意をしてお客さんを迎える。そういう点を一番注意します。

それと、これを私たちは専門用語でミーザンプラス、アラモデルーン、現代的なセットといってフォークの背を下に向けて置きます。ところが、ヨーロッパの一流レストランはフォークの背を上にして置きます。これは昔の貴族の影響で、その場合は、必ず紋章が入っています。今はロゴマークです。そうすると、こういうセットが多いわけです。ナイフはそのように絶対しませんけれども、スプーンもこのようにします。一般的にフランス以外、ヨーロッパの古いレストラン以外は、みんなフォークの背を下に向けて置きます。自分が知っている範囲で、フランスの一流ホテルで日本と同じセットというのはホテルリッツさん。リッツは、こうやっていました。それ以外は、みんなこうでした。

ヨーロッパ、特にフランスなどでフルコースのセットをしますと、使うのがばらばらなのです。前菜のときに肉のナイフを使ったりします。そういう点では自分たちのほうがマナーを知っていると思うのだけれども、ヨーロッパの人は使い方が自由です。ですから、余りセットしても、ばらばらになってしまうので、途中で支配人から「もう変える必要ないよ。魚のナイフでも肉は切れるんだから。肉専用で切るのはないから」と。一理ありますよね。私たちも宴会のフルコースを3回ぐらい手伝いましたけれども、セットの交換は1回もしなかったです。間違っている、そのまま流してしまえと。極端

にいうと、ナイフは使わないでフォークだけで食べていますから、ナイフはいつになっても使われないことが多かったです。

ぜひ皆さん、これからどこかレストランへ行かれたら、テーブルセッティングをみたときに、クロスの折り目がどうなっているか、花がどうなっているか、違った形でみられると思います。残念ながら日本の場合は、料理がおいしい、まずいがどうしても先行してしまう。お客さんが入った瞬間、入り口からみたときにレストランのセットがきれいに決まっていれば雰囲気就非常によいですね。そういうことをみてもらうと非常にうれしいと思うので、だんだん料理がすばらしくなりましたから店内の雰囲気づくりも大事かなと思います。

サービスもいろいろなサービスがあります。きょうはセットという前提をしましたがけれども、あくまでも基本にのっとって、そう難しいことはやっていません。いすを合わせる、飾り皿を合わせる、ナイフ、フォーク、パン皿という手順ですから。それを、いすを無視してどンドン置いてしまってから「あれっ、幅が足りない」とか結構あるのです。それではいけないので、人数が十数人だろうが、30人であろうが、まず、いすを合わせる。いすを合わせたら、それは固定ですから移動しないで、そこにお皿を置けばそれで済んでしまいます。逆に、お皿を置いてしまうと、後になってから「あっ、こっちが狭い」とかなんかでお皿を移動して跡が残ってしまいますので。セットの基準は、いすですから、いすを合わせてからやるが一番大事だと思います。

どうもありがとうございました。(拍手)

講師プロフィール

岩崎 昭徳 (いわさき あきのり)

- 昭和 41 年 3 月 埼玉県立大宮商業高等学校 卒業
- 昭和 41 年 4 月 大手町 都立産業会館内「アラスカ」 入社
- 昭和 44 年 霞が関 飯野ビル 9 階 スランス料理店「キャッスル」 入社
故荒田勇作氏に師事
- 昭和 46 年 銀座メルサ 4 階 フランス料理店「レ・ヴォージュ」 入社
- 昭和 51 年 1 月 フランスより帰国後、銀座 8 丁目フランス料理店「ナージュ」へ
総支配人として招聘される
- 昭和 58 年 西武セゾングループ(株)レストラン西武 (現、西洋フードシステムズ)
池袋西武 8 階 フランス料理店「ビストロ・ドパリ」開業の為、
総支配人として招聘される。
- 昭和 61 年 7 月 レストラン事業本部サービス指導担当 [レストラン・ワインサービス他]
- 昭和 62 年 2 月～昭和 63 年 3 月
(株)西洋環境開発総合開発プロジェクト室へ出向 [ホテル・リゾート関係]
- 昭和 63 年 4 月 有限会社 エクセルホテル&レストランサービス 設立
- *服部栄養専門学校 講師
 - *テタンジェー国際料理コンクール 日本予選 主任サービス員
 - *厚生労働省認定「料飲サービス士 1 級」
(前職)
- 富士急行(株)ホテルグループ 顧問
S T T グループ (ホテル、ゴルフ場) 顧問
アルピコグループ 蓼科高原ゴルフ場 運営指導 (レストラン)
株矢島園 顧問
香川調理製菓専門学校 客員教員
赤堀栄養専門学校 講師

海外研修

- 昭和 49 年 3 月～昭和 50 年 3 月
フランス ノルマンディー地方 ホテル「シャトーモンフォール」
- 昭和 50 年 3 月～昭和 50 年 12 月
パリ市内 リヨン料理店「ル・シルーヴル」
- 昭和 60 年 10 月～昭和 50 年 2 月
パリ市内 5 つ星、最高級ホテル『ホテル・ド・クリヨン』内レストラン
「レ・アンバサドゥール」
- 昭和 63 年 6 月～7 月
フランス国立サン・キャンタンホテル学校 夏期研修留学

出版物

柴田書店刊「レストランのサービス」—接客法 基礎と演出—