



D 539 カクテル フォーク ￥30 (長さ) 15cm
 オイスターやムール貝などの貝類を殻付きで調理された料理に添えられる、小型フォークで、特殊なカトラリーです。



D 540 オイスター フォーク ￥30 (長さ) 14cm
 オイスターやムール貝などの貝類を殻付きで調理された料理に添えられる、小型で幅広のフォークで、特殊なカトラリーです。



D 541 ケーキ フォーク ￥30 (長さ) 15.5cm
 ティー・コーヒースプーンと大きさが揃ったフォークです。



D 542 フルーツ フォーク ￥30 (長さ) 16.2cm
 ティー・コーヒースプーンと大きさが揃ったフォークです。小さく切った果物をお出しするだけならば、このフォークで充分です。



D 543 シュガー レードル ￥30 (長さ) 12.5cm
 シュガーポット用のスプーンです。シュガーをすくい易くなっています。



D 544 グレービー レードル ￥30 (長さ) 14.4cm
 ソースポットのグレービースソースを取るのに使うソース用のレードルスプーンです。



D 545 ソース レードル ￥30 (長さ) 17cm
 ソースポットのソースを取るのに使うソース用のレードルスプーンです。



D 546 スープ スプーン ￥30 (長さ) 18cm
 テーブルスプーンよりスープをすくう部分の径が大きく、長さが短くなっていて、スープを飲むのに適した形状になっています。



D 547 テーブル スプーン ￥40 (長さ) 21.5cm
 コース料理の主菜用に使われるスプーンで、ピヤベースなどのスープ仕立ての魚料理、シチューなどの肉料理に使われます。また、スープにも使われます。



D 548 ケーキ サーバー ￥100 (長さ) 26.5cm
 切り分けたケーキを取り分ける時に使う、先が平べったいサーバーです。



D 631 バタースプレーター ￥20 (長さ) 14cm
 バターディッシュ (バターを入れる容器) からバターを取り出すためのカトラリーです。



D 556 サービス スプーン ￥25 (長さ) 21cm
 ビュッフェスタイル等の料理を取り分けるスプーンです。フルコース (着席) の場合はウエイターが取り分け用に使用します。



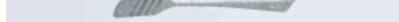
D 557 サービス フォーク ￥25 (長さ) 22.5cm
 ビュッフェスタイル等の料理を取り分けるフォークです。フルコース (着席) の場合はウエイターが取り分け用に使用します。



D 5533 中華用 サービス スプーン ￥30 (長さ) 19.5cm
 平らな形状をしているので、中華料理を取り分けるのに適したサービススプーンです。



D 559 サービス トング ￥40 (長さ) 22.5cm
 フォークとスプーンの用途が一緒になったトングです。サービススプーン、サービスフォークと同様に使用できます。



D 500 フードトング ￥40 (長さ) 23cm
 主に料理に傷をつけずに取り分けるのに使用するトングです。形状が平らなのでブレッド (パン) 用には最適です。

D 4556 ケーキトング ￥40 (長さ) 21.5cm
 ケーキの取り分け用に使用するトングです。波形の形状がケーキをやわらかく挟み込みます。