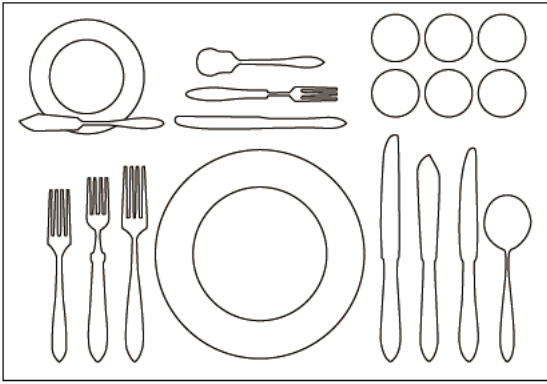


テーブルセッティングの基本例

■ 国内有名ホテルのフルコースセッティング例

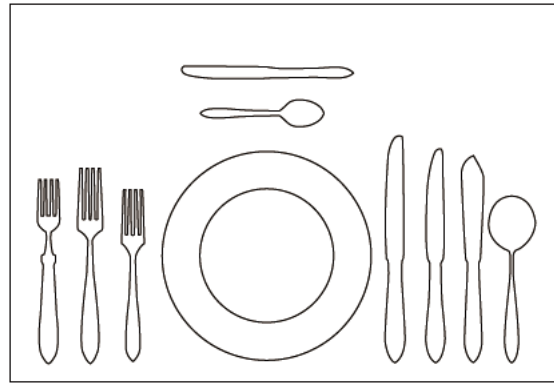


上: バターナイフ
左から
デザートフォーク
フィッシュフォーク
ミートフォーク

上から
アイスクリームスプーン
フルーツフォーク
フルーツナイフ

右から
スープスプーン
フィッシュナイフ
ミートナイフ

■ イギリス・デザインセンターのフルコースセッティング例 1

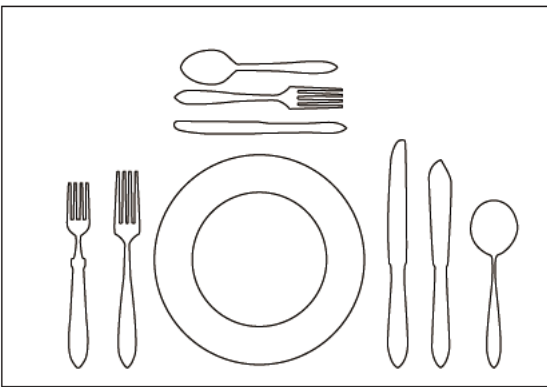


左から
フィッシュフォーク
ミートフォーク
デザートフォーク

上から
チーズナイフ
(フルーツナイフ)
ティースプーン

右から
スープスプーン
フィッシュナイフ
ミートナイフ
デザートナイフ

■ イギリス・デザインセンターのフルコースセッティング例 2

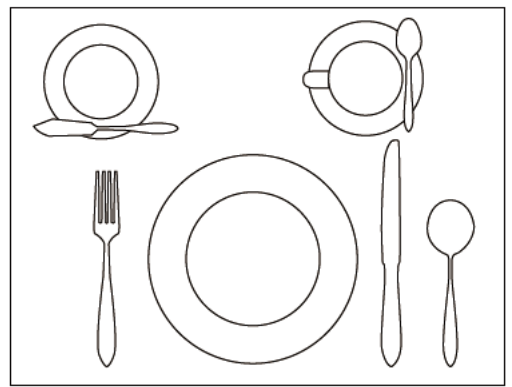


左から
フィッシュフォーク
ミートフォーク

上から
デザートスプーン
デザートフォーク
チーズナイフ
(フルーツナイフ)

右から
スープスプーン
フィッシュナイフ
ミートナイフ

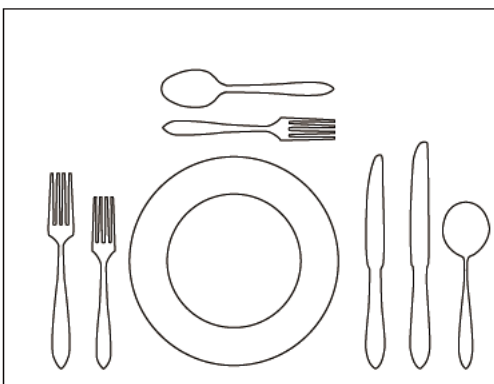
■ ブランチ/ランチセッティング例



上: バターナイフ
デザートフォーク

上: ティースプーン
右から
スープスプーン
(ヴィヨンスプーン)
デザートナイフ

■ 欧州のブランチ/ランチセッティング例

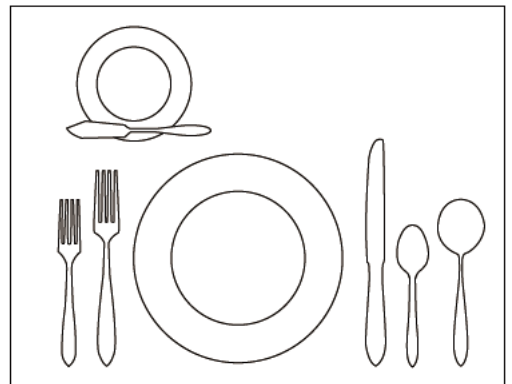


左から
ミートフォーク
デザートフォーク

上から
デザートスプーン
デザートフォーク

右から
スープスプーン
ミートナイフ
デザートナイフ

■ 米国のブランチ/ランチセッティング例



上: バターナイフ
左から
デザートフォーク
ミートフォーク

右から
スープスプーン
ティースプーン
デザートナイフ