

国際儀礼の基本講座 ~その7~

平成22年7月
地方連携推進室 杉田明子

Q 海外からの賓客を招待する食事会のメニューを作成する際、どのような点に留意すればよいでしょうか？

A 【ワンポイント・アドバイス】

賓客の嗜好や情報を事前に確認して、食べられない物や飲めない物を考慮したメニューを作成することが求められます。

【解説】

1. 海外の賓客を招待する食事会のためのメニューを作成する際は、賓客の嗜好や情報を事前に確認することが大事です。特に宗教・倫理・健康などの理由により食べられない物や飲めない物、またアレルギーの有無などについて、できる限り正確に確認します。
2. 賓客が複数に及ぶ場合でも、こうした情報については、個別に確認を行い、可能な限り配慮することが求められます。例えはある賓客が菜食主義者である場合、主催者はその他の客に肉料理を準備してもよいのですが、菜食主義者の賓客には特別なメニューを用意することが求められます。また、一口に菜食主義者といっても、肉は食べないが魚は食べる人もいれば、肉、魚、卵、乳製品を食べない人など様々ですので、注意が必要です。同様に、ワインなどの酒類を提供する場合、宗教上の理由等でアルコールを飲まない賓客に対しては、最初からワイングラスを置かず、ソフトドリンク等を提供します。
3. しかし諸事情により、賓客に応じて個別のメニューを作成することが難しい場合には、メイン料理を2種類作って、1種類は肉料理（または魚料理）、もう1種類は野菜のみの料理として、賓客に（事前またはその場で）どちらかを選択してもらう方法も考えられます。または、食事会の形式をビュッフェ式とすることも一案です。ビュッフェ式食事会では、賓客は食べ物や飲み物を自由に選ぶことができますが、ビュッフェ式は、ひとりひとりに食事をサーブする方法に比べて略式となります。