

Q 「ビュッフェ(buffet)」とはどのような形式の会食ですか？

A 【ワンポイント・アドバイス】

「ビュッフェ(buffet)」とは、客が料理をセルフサービスで自由に皿に取り分けるスタイルの意味です。ビュッフェ形式の会食には立食とシッティングがあります。

【解説】

1. ビュッフェ(buffet)」とは、客が料理をセルフサービスで自由に皿に取り分けるスタイルのことで、「ビュッフェ・ランチ(buffet lunch)」、「ビュッフェ・ディナー(buffet dinner)」のように使われます。客が全員着席して、給仕人が料理をひとりひとりに運んでくる「ランチ(lunch, luncheon)」または「ディナー(dinner)」に比べますと、ややインフォーマルな性格の会食になります。
2. 「ビュッフェ」形式の会食には、立食とシッティングがあります。また立食形式を基本としつつも高齢者などが座れるように、一部テーブル席を用意することもあります。立食は、客が自由に移動できる利点がありますが、皿やグラスで手が一杯になりやすいため、皿やグラスを置くためのテーブルを会場内に配置するようにします。またシッティングは、座って料理を食べることができて落ち着きますが、会場内には食べている人の他に、料理や飲み物を取りに行く人や客同士で挨拶する人などがいますので、どうしても雑然とした雰囲気になることは否めません。そこで、大事な客がいる場合には、VIPのテーブルを用意して、そのテーブルのみ例外的に料理をサーブする方法もあります。
3. ビュッフェ・パーティーの式次第には特に決まりはありません。食事の前や食事の途中に、ホストや主賓が挨拶を行ったり、音楽を演奏したりすることもあります。
4. なお、客のマナーとして注意すべき点は、(1) 冷たい料理と温かい料理を別々の皿にとること、(2) 前菜→メイン→デザートのように順序よく何回かに分けて料理をとること、(3) 食べきれない量を皿に盛らないこと、(4) 使った皿を再度使わず、新しい皿に次の料理をとること(ビュッフェ形式の会食では、使った皿の枚数が多いほど、マナーが良いという考え方もあるほどです)、(5) 立食形式では、皿やグラスなどを一度に持ちすぎないように注意すること、などです。