

## テーブルサービスの色々な方法

### ロシア式

このサービスの方法は時々コンチネンタルサービスまたはフォーマルサービスと呼ばれ、フォーマルランチョンまたはディナーのためにのみ用いられるものである。

適当な人数だけ準備したウェイターまたはウェイトレスがすべての食物をサーブする。普通1人のウェイターの接待範囲は6～8人以内である。

テーブルセットは“フルコースのテーブルセット”のところで述べたフォーマルサービスの方法に従う。

ロシア式によるサービスの方法には次の2つがある。

(1) すべての食物はキッチンで各自のお皿にそれぞれ盛りつけ、ウェイターがサーブする。

(2) アベタイザー、サラダ、デザート、飲物は各自のお皿にのせてウェイターがサーブしてもよいが、少なくともメインコースの場合は次のようにする。先ずウェイターは各自ゲストのカバーにあるサービスプレートと熱いディナープレートにかえる。そしてプラターやヴェジタブルディッシュの上に食物をのせて1人1人にサーブをして回る。ゲストはウェイターによってさし出されたプラターやブードディッシュから自分で取ってもよいし、またはウェイターにサーブしてもらってもよい。サーブをする時ウェイターは左手にたたんだナプキンのをせその上にサービスディッシュをのせるようにする。

フォーマルサービスに用いるサービスプレートは熱いディナープレートと交換するまではいつもテーブルの各自の前にあるものである。メインコースまでのコースは各自のプレートに盛りつけ、アンダーライナーの上にのせて運び、ゲストの前にあるサービスプレートの上にのせる。これを取り去る時はサービスプレートはそのままでアンダーライナーとその上のプレートを取りのける。ゲストは食物や使ったシルバーをアンダーライナーの上に置き、サービスプレートの上には決して置いてはならない。

## 食事作法

メインコースに続いてサラダコースに入る場合ディナープレートをサラダプレートと交換する。サラダと一緒にサーブするパン類はウェ이터が持つて回る。

サラダをサーブする方法には上述のとは異った2種類がある。使われたディナープレートをサービスプレートにかえ、その上にサラダプレートを置く場合と、ディナープレートをサービスプレートにかえ、更にサービスプレートとサラダプレートを交換する方法である。これはその専門家達が一方では使ったディナープレートがカバーにあるのに、他方ではサラダプレートがサーブされているという状態を避けたいという意図によるものである。デザートコースに入る前にサラダプレートはもちろんサービスプレートを使った場合はそれも加えて取りのぞける。そしてウェ이터はたたんだナプキンと別のプレートを持って来てパンくずを払いのけ、テーブルをきちんとかたずける。次にウォーターグラスを再び一杯にする。こうして食事中にゲストの前にプレートのないのはサラダとデザートの間だけになる。

デミタスは普通フルコースの後、つまりデザートがすんだ後にブラックでデザートの上に置く。もしスプーンを使うならソーサーの上に置く。フルコースやディナーではデミタスのセカンドサービング（お代わり）はない。デミタスのサーブ方法としてもう1つ、それは食事を終えてから応接間でサーブする方法で、またいい味わいのあるものである。

## 英 国 式

英国式サービスはフォーマルであるのが望ましいが、インフォーマルであっても、もてなし方がよければすばらしいものとなる。英国式の特徴はホストとホステスがテーブルの上ですべてのコースをサーブすることである。ホステスは普通アペタイザー、サラダ、デザート、飲物をサーブしてホストは肉、野菜をサーブする。もしデザートと飲物と同時にサーブしようとする時はホストがデザートのサーブを受け持つ。サービスはメイドと一緒にしてもしなくてもよい。もしメイドがいなかった場合はテーブルの上でサーブする以外はファミリー式とほとんど変わらない。ホストまたはホステスが食物をサーブする方法は“ホスト、ホステスによるサービング”のところで述べるのと同じ方法を用いる。



メイドなしでサーブする時は時間がかからないようにスムーズにしなければならない。そのためにはホステスがホストと同時にサーブする時にはホストがサーブをすませた後を、おうようにサーブすればよい。この方法は次のごとくである。先ずホストは自分と向い合わせに座っているホステスに右側から、これはあなたのものであるということを意図しながらサーブする。次はホステスの右に座すゲストから順にホステスの左側に座っている人達にサーブする。これが済んでホストがホストの右側に座っている人達、先ずホステスの左に座っている人にサーブする時にホステスはホストがサーブを済めた人達、つまりホステスの右側に座った人達にサーブを始める。そしてホストがサーブを済めた時にホステスはホストとホステスの左側の人達にサーブする。

メイドと一緒に英国式サービスをする場合は、メイドがプレートを一枚ずつサービステーブルからホストまたはホステスに渡す。ホストまたはホステスはプレートを受取りカバーの上でサーブする。メイドがこの盛りつけられたプレートを受取り、各ゲストのカバーにホスト、ホステスのサーブ順序に従ってサーブする。ホストまたはホステスがサーブしている時、メイドはその人の左に立つ。すべてのパン類やアクセサリ的な食物はメイドが直接サーブする。

### ファミリー式

ファミリー式とは一般にカムパラマイズ式と呼ばれるもので、ある食物は各自のプレートに盛りつけ、キッチンから直接サーブするが、またある食物はテーブルの上でサーブするといった方式である。

メインコースはホストがテーブルの上でサーブする。アペタイザー、サラダ、デザートは普通キッチンから直接サーブするが、もしホステスがテーブルの上でしたいと望めばそれでもよい。飲物もテーブルでホステスがサーブしても、またはキッチンから直接サーブしてもどちらでもよい。

メイドのない家族はある程度加減した英国式を使う、つまり家族がテーブルに座った時すべての食物をテーブルの上でサーブする。しかし例外としてアペタイザーはテーブルの上に置いてあってもよい。

ホステスまたは家族の誰かが1コース終るたびによごれたプレートを下げ、次のコースの食物を運ぶという、度々テーブルを離れる必要がないようにウィール

## 食事作法

トイレをホステスの右側に準備しておくといよい。これには、後からサーブする食物をのせたり、ホステスに返されたよごれたプレート置くが、熱いメインコースは直接キッチンから運ぶ方が望ましい。そしていつもサーブに手数がかからないようにメニューを簡単に計画しておくことが大切である。

メイドを持たない主婦は特に朝食と昼食においてこのようなタイプのサービスなら完全にできるとされている。しかし魅力的なディナーサービスも計画を上手に立てるなら可能である。

上述のウィールトイレは上手に用いなければ、その場の環境を悪くするかもしれない。例えばよごれたプレートが見えたり、プレートやシルバーのガチャガチャした音が聞えたりするのはよくない。そこで多くの人はテーブルを片づけるためにサイドテーブルを用いるが、このような点に十分な注意をはらわなければならない。

サービステーブルもサービスを簡単にし歩行を最小限度にするためのものである。しかしこれを利用するものは温度や品質の点で悪くならないものに限る。

## ファミリーサービスの細目

### カムパラマイズ式

もしアペタイザー（前菜）がある場合は最初からテーブルの上に置いておいてもよい。この場合そのアペタイザーが、熱いまたは冷たいものであるなら家族のメンバーはすぐにテーブルに座れるように準備していなければならない。

ブレッドバタープレートやサラダも使う場合はテーブルの上にのせておいてもよい。またアクセサリー的な食物のプレートつまりレリッシュ、ジャム、そしてもし必要ならバターをのせたプレート（ブレッドバタープレートにのせたバターの小塊以外のバター）も家族が座る前にテーブルの上に置いておくことができる。

サービスシルバーはホストまたはホステス（もしいずれかの食物をサーブするなら）のカバーにセットしておくか、またはメインコースに、はいるまでサービステーブルの上に準備しておく。

アペタイザーのコースが終ればホステスまたはサーブをするはずになっている家族の誰かが次のことをする。まずよごれたプレートを全部取りのける。次にも

しサービングシルバーがテーブルの上にセットされていない場合はホストのカバー（もしホステスも何かをサーブするならホステスのカバーにも）にセットし各自のためのプレートと食物を置く。そして最後にハットロールをホステスのカバーに置く。もしホステスのカバーが食物や飲物でいっぱいなら他の誰かのカバーに置く。この時ホステスはその人に自分で取ってまわしてもらうように表示する。

ホストは“ホストによるサービング”のところで述べるサービスの細目に従ってサーブしプレートをまわす。

ホステスは飲物や小さなプレートにのっているクリームドヴェジタブル等の食物をサーブすることができる。ホステスがサーブをする場合には次の2つの方法がある。先ずホストがサーブをした後を追うようにサーブする。つまりテーブルに座っている人は飲物やサイドディッシュを受け取る前に自分のカバーにはホストによってサーブされた食物があることになる。もう1つの方法はホストのサーブが全部済んでから始める。後者の場合にはホステスは全員に食べ始めるように合図をしてからサーブをし始める。こうして他の人々が食べている間にホステスは飲物をサーブすることもできる。

メインコースが終ればサーバーは次のようにする。先ず食物のはいていたディッシュを次に各自のよごれたプレートを取りのける（“サービスの細目”で述べる方法に従って）。次に小さいお盆で塩、こしょう、およびそのコースに属していたもので使用されなかったシルバーを取りのける。テーブルの上のパンくずを払いのけ、ウォーターグラスに水を入れる。この場合、飲物のサーブについての注意は、デザートコースのためのシルバーやプレートを置く前にウォーターグラスに水を入れる。またもしコースの間に飲物が出ている場合もデザートを出す前にコーヒーポットを一杯にする。デザートと一緒にサーブする場合にも飲物はデザートを運ぶ前に出す。

最後のプレートは家族がテーブルを離れるまで取りのけることはできない。

このカムパラマイズ式においてもメニューの計画を簡単にし、サーブの練習をよくすることによってホステスや他の家族のメンバーが度々食事中にテーブルを離れる必要はなくなる。そしてサーブも急いでいるように見えない位のスピード

## 食事作法

ならば器用にまた合理的に進めることはサービスを長びかせないための望ましい方法となるであろう。

家族の食事のサーブのために用いられる方法にはメイドを使ってする方法、これに対してメイドなしでする方法、そして第3にはかなり一般に使われている方法で、すべてのディッシュをテーブルの上でまわし、各自が自分でサーブするという方法がある。この第3の方法はファミリーサービスのすべての中で最も好ましくない方法であるという理由をここに4つあげる。

(1) すべての食物、例えばアクセサリー的な食物でさえも同じ方向にまわさないと混雑状態が生じる。

(2) プレートが重い場合また熱い場合、手から手にまわすことは困難である。

(3) プートをまわすのに忙しく、会話が度々中断し、連がりのない流れを持たない雰囲気になる恐れがある。

(4) もしテーブルに子供のいる場合等は度々事故がこりやすい。

以上のように好ましくない点を上げることができる。そこでサービスを限りない楽しさと満足の行くものとするためにはホストおよびホステスがテーブルでサーブする方法を使うことが望ましい。

## サービスの細目

### テーブルの給仕

テーブルで給仕をする時、サービスは右からでも左からでもよい。もし右からする場合はゲストの右側に立ち、プレートを置いたり取ったりするのに右手を使う。しかし、ゲストの前に手をのばすことは許されることではないから、ゲストの左にあるすべてのプレート、すなわちブレッドバタープレートやサラダプレート等は左手でサーブしなくてはならなくなる。

### 左手によるサービス

左手によるサービスは簡単で便利でしかもサービングを複雑にする例外は右手の場合より少ない。左手によるサービスでは次の3つの点に留意しなくてはならない。

(1) サーブする人はテーブルに座っている人の左に立ち左手を使って、すべてのプレートを手前から置いたり取りのけたりする。左手にたたんだナプキンをのせその上に食物のサービスディッシュをのせ、親指が見えないようにして、また重ければ両手を使ってサーブする。このようにサーブすればテーブルに座っている人は容易に右手で食物を取ることができる。

(2) (1) の規則に対する例外は次の通りである。先ず飲料とサラダ（右側に置く場合）は右手で右側からサーブする。右側に何か必要なシルバーを置く場合もそうであるし、ウォーターグラスに水を入れる時も右側からピッチャーを右手に持ってしずくをふき取るためのナプキンを左手に持って入れる（ウォーターグラスに水を入れる時、グラスを絶対持ち上げないこと）。

(3) フォーマルサービスではプレートの交換をする時、食物のはいったプレートまたはよごれたプレートは左手に空のプレートは右手に持つ。

### サービスの順序

メイドがキッチンから運んだ食物（スープ、デザート等）をサーブする順序は先ず、ホステスにサーブし、次はホステスの右に座っている人から順にテーブルをまわる。よごれたプレートを取りのける時もこの順序を用いる。ホステス以外の家族のメンバーがサーブする時もこの順序でし、自分の場所に来ればその時に自分のためのサーブもする。ホステスがカバーでサーブをする時はホステスの右に座っている人から始め右へまわす。

シルバーやプレートを食物と一緒に置く場合はシルバーとプレートは食物より先に置く。サービスシルバーやディッシュまた飲物のサービスの場合も同様である。

1つのコースが終れば食物ののせてあったディッシュとこの下に敷いてあったパッドをのけ、次に各自のよごれたプレートを取りのける。この時1人のカバーを完全にかたずけてから、次のカバーをかたずける。

ファミリー式の場合、テーブルをかたずけるのに手数がかからないように、次のようにする場合がある。ディナープレートをテーブルより取り右手に持ちかえて、次にサラダプレートを取り音をたてないようにディナープレートの上に重ねる（テーブルの上でプレートを重ねるといことは決して許されない）。このよ



## 食事作法

うにディナープレートに1枚のプレートを重ねることは、いくら目立たないよう  
にできても、最も望ましいサービスの観点からは異議のあることかもしれない  
が、しかし家族内では労働と時間の節約が必要なことであるから、もし配慮と慎  
重さを考慮するならある譲歩はされるべきである。

メインコースのよごれたすべてのプレートを取りのけ塩、こしょうと後のコー  
スに必要なないシルバーを小さいお盆にのせて片づける。次にもし必要ならば、  
たたんだナプキンとプレートを持って行ってテーブルの上のパンくずを取る。

ウォーターグラスは次のコースのサーブが始まる前に再び水を入れる。もし空  
になればもちろん食事中サーブの間いつでも水をサーブしてもよい。

食事の後、皆んながテーブルを離れた時はテーブルの上にデザートディッシュ  
がのこっているはずである。

### ホストによるサービング

メインコースをサーブするホストは各自のプレートに盛りつける前に、たら  
ないことがないように肉を等分に切っておく。肉、野菜を盛りつける時も左手は  
1本のサービングシルバーを持って右手のサーブを助けるか、または必要がなけ  
ればひざの上に置きプレートを持つ等ということはない。

ホストは最初のプレートをホストの右側から自分と向い合って座っているホス  
テスに、これはホステスのものであるということを意図してまわす。次のプレ  
ートはホストの左側に列している人々にホステスの右に座している人から順にサー  
ブする。左側がすめば次にホストは右側に列した人々にホステスの左に座してい  
る人から順にサーブする。そして最後に自分で自分のサーブをする。

この方法は混雑と当惑をさけるものである。サービスの順序がよくわかっている  
家族の内では誰がお皿を受取るかということを示す必要はないかもしれない  
が、家族でない人がテーブルについている時は、サービスの順序をはっきりさせ  
ることが非常に必要なことである。

順序正しいサービスを実行することは、ゲストが家族のものより後になること  
に対して気をつかうよりも、もっと重要なことであり、混雑をより少なくさせる  
ことになる。例えばファミリー式において先ずゲストにサーブすると、このサー  
ブされたゲストのところを何度もプレートが通ることになる。この方法はできる

だけさけることが望ましい。そこで順序正しいサービスを保つということになるのであるが、一般的な傾向としては疑もなく多くの家族はこの問題についてかなりの気持をもって、先ず最初にゲストにサーブすることを主張するであろう。

セカンドサービングをする時ホストは次のようにする。先ずみんなに聞く前に肉を切って準備をしておく。そして“もっと召し上りますか”とは聞かずに“お肉と野菜をさし上げてよろしいですか”または“あなたにサーブしてもよろしいですか”等とこのような表現をする。セカンドサービングは先ずホステスに進める。この時もゲストがテーブルにいるなら、セカンドサービングをしやすい雰囲気を作るようにホステスは何か取るように気をくばる。

### ホステスによるサービス

ホステスがサーブするのは飲物、小さいプレートにはいったクリームドヴェジタブル、サラダ、またはデザートでサーブしていく順序はホストが用いたのと同じである。先ず最初にホステスは右側からホステスと向い合わせに座っているホストにサーブする。次のプレートはホステスの左側に列している人達にホストの右に座っている人からサーブし、左側がすめば右側に列している人達にホストの左に座っている人から順にサーブする。

もしホストのサーブ中にサーブをはじめる時は次のようにする。ホストの左の人から始め、ホステスの右側に列している人にサーブを終えれば、自分自身のサーブをすませ、ホストのサーブが終ればホストとホストの右に座っている人から順にサーブする。普通は先ず最初ホストにサーブするのであるが、ホストのカバーはサービングのために自分のカバーではなくっており、サラダやブレッドバタープレート等がまだ置かれていない状態でプレートを受け取ることができないほどホストのカバーは一杯である場合このようにする。

### ホステスによる特別のサービス

#### サラダのサービス

サラダはボールにはいったコンビネーションサラダかレタスカップの中に1人分ずつアレンジしたものかどちらかである（後者をプラターまたは大きなプレートの上にアレンジしてもよい）。

## 食事作法

サービスディッシュは直接ホステスのカバーに置き、サラダスプーンはサラダサービスの右に、フォークは左に置く。サラダプレートは普通ホステスの前に置き、ファミリー式の場合は重ねてもよいが、メイドつきの英国式の場合はメイドが1枚1枚ホステスの前に置く。その場の状況によってこのサラダプレートはサラダサービスの左にあってもよい。

ホステスはスプーンを右手に、フォークを左手に持ってサラダをプレートにうつし終わす。

### デザートサービス

デザートは必要なサービングシルバーと一緒にホステスのカバーに置く。この場合もシルバーはサービスディッシュの右と左に置くがサービングのために左手が必要でない場合すべてのサービスシルバーはサービスディッシュの右に置いてもよい。例えばパイやケーキやアイスクリームを切る時のナイフとそれを個々のプレートにうつすための平らなサーバーがいる時は最初に使うものを右に、次に使うものをサービスディッシュの隣に置く。また必要なら右手を助けるために小さなシルバー（左手で持つ）を準備することが望ましい時もある。

### コーヒーサービス

コーヒーポットはホステスのカバーの右側にパッドにのせ、または最低ポットと1つのカップがのる位のお盆にのせて置く。クリーム入れと砂糖は直接ホステスのカバーの前に、カップとソーサーは左側に置く。カップは2つずつ重ねてホステスが取りやすいようにとってを全部同じ方向にして並べる。ソーサーは人数によって、1つにまたは2つに積重ねる。

もしお盆を使う時は、その上に1つのコーヒーカップを置き、先ずクリームと砂糖を入れる（サーブする前に必要かどうかを確かめる）。次にコーヒーをカップの上から2cm位のところまで入れる。このコーヒーカップをソーサーにのせてサーブする。

お盆を使わない時はコーヒーカップをソーサーの上に置いてからホステスのカバーの中央かまたは他の便利な場所でサーブする。クリームや砂糖はいつもコーヒーをつぐ前に入れるものである。そしてコーヒーをサーブする時もコーヒーカップを持ち上げることはできない。

コーヒーをサーブする場合一番いい方法は、ホステスのカバーの上、あるいはその右側に大きなお盆を置き、その上でサーブする。このお盆の理想的な大きさはクリーム、砂糖、ポットまたはコーヒーわかし器、2～3のカップとソーサーが充分にのる位のものである。もし人数が多い場合は最初にサーブするコーヒーカップ1つだけをのせ、後のカップとソーサーは前述のようにその左側に便利よく並べる。

コーヒーやティサービスの並べ方がわからない時は自分がテーブルに座って見てサーブしやすい状態にすればよいということを提案する。便利さとサーブが、たやすくできるということが一番大切なことである場合には上に述べた2つのサービス法以外の方法も可能になるということである。

クリームや砂糖はグループが大きい場合またはいかなる場合にもホステスがサーブをしないでまわすことができる。またセカンドサービングの時もそのようにする。なぜなら、再びその人の好みを聞くことも最初に聞いた1人1人の好みを覚えておくことも困難なことである。

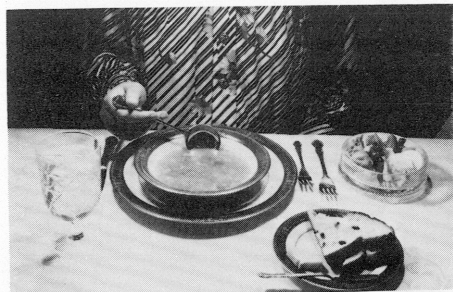
#### クリームドヴェジタブルを小皿に入れてサーブする

野菜を盛りつけたサービングディッシュをホステスのカバーの上に置き、右側にサービングスプーン、左側に小皿を積重ねて置く。サーブをする時この小皿を持ち上げることはもちろん、手で持つこともいけない。またその場の状況によっては野菜のサービスをホステスのカバーの右側に置かなければならない場合もある。

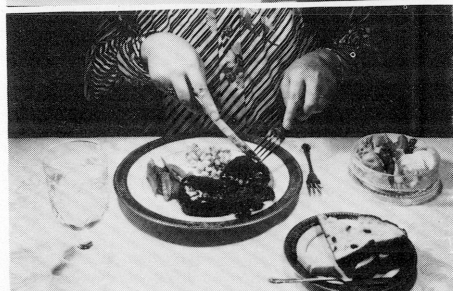
### 一般的な態度

テーブルでの振舞は他のすべての振舞と同様に上品さの印にもなり、また逆にそれが欠けていることを示すものである。落着きのある、他人への思いやりを持った、ユーモアのある会話ができるのは1つには家庭環境の結果である。ところがもし立派な家庭環境の利益を得なかった人達があったとしても、その人達の自己訓練と根気強い努力を通して日常生活に必要な欠くべからざる上品なマナーを獲得できることは疑う余地もない。一般に受け入れられている行為の基準に従わない

## 食事作法



スーpsプーンを使う時は手前から外にすくう。



肉を切る時のフォークとナイフの持ち方は写真のごとくである。



パンを食べる時は手でパンをちぎり、その小さい方のパンにバターをつける。その時は写真のようにプレートのエンドでパンを持ち上げないようにする。



食べた後のフォークとナイフの置き方、ウォーターグラスの持ち方は写真のごとくである。



人は目立って批判をこおむることになる。テーブルでの振舞の基準は食物の飲食を目立たないように楽しくすることにある。

### テーブルにつく

ホステスが座る合図をする。座る時も立つ時も椅子の左側からで、もし椅子が適当に置いてあって、テーブルが混雑していなければほとんど、または全く椅子を動かさずにスムーズな動作ができる。テーブルでは足を床につけて正しい姿勢を取る。

### 会 話

会話はホステスによって導ばれるもので、特に食前の祈りが行なわれるかどうか分かるまでゲストは会話の口切りをさし控える。ホストやホステスが会話に対して気をくばらなくてもよいように、ゲストや家族のすべてのメンバーは会話が続くように協力する責任がある。またホステスも会話がはかどっていないということを早く感じるように自分自身を訓練しなくてはならない。

### ナプキンの使用

ディナーナプキンは普通 $\frac{1}{2}$ に折り、ひざの上にのせるが小さいナプキンの場合は全部開いて使った方が安全である。ナプキンを開ける時も、たたむ時もテーブルの高さより下です。1つの食事が終るごとにナプキンはたたむのではなく、プレートの左側にゆったりと無造作に置く。テーブルを離れる場合もこのようにする。

家族と共に一度以上食事を共にする予定のゲストは自分に出されたナプキンが1回限りのものでないかも知れないので、その処分にあたってはホステスの例に習う。

### シルバーの使用

シルバーの使い方がわからない場合はホステスの方法に従う。ナイフとフォークの持ち方は指がナイフの刃やフォークの歯にふれないように持つ。肉を切る時フォークは歯を下向けにして使う。

肉をひと切れ切ればフォークを右手に持ちかえ、肉を口に持って行くのであるが、この時フォークの歯は上向きに使う（アメリカの習慣）。左手にフォークを持ったまま食物を口もとに運ぶ場合は、切る時と同じようにフォークの歯を下向

## 食事作法

けにして使う。右手に持ったナイフは食物を切るためとフォークの働きを助けるために使う（ヨーロッパの習慣）。

セカンドサービングをする時は、ナイフとフォークはくっつけてプレートから落ないように、またセカンドサービングの食物をのせやすいようにしてホストまたはホステスに渡す。食事の終わった時はナイフの刃を内側に向け、フォークの歯は上向きにしてプレートの中央より少し右に2本一緒に置く。

スプーンはフォークを使って食べるには柔らかすぎる食物のために用いる。飲物とブイヨンの場合のスプーンの役割はかきまわすためと、温度と味をためすためのみである、その後は直接カップから飲む。塩や砂糖をスープや飲物とまぜる時はできるだけ上品にするように注意する。

スープをサーブしたり供する時のスプーンの使い方は手前から外に向ってすくう、こうしてすくったスプーンからスープを供する時は、スプーンの横からスプーンを口の中に入れるのではなく音をたてないように吸いこむ。

使った後のスプーンはその器の中に置かないでアンダーライナー、またはソーサーの上に置く。

## フィンガーフード

乾燥した食物または指をよごさないものは手で食べてもよいということは明らかなルールである。

クラブサンドイッチと厚いサンドイッチ以外の普通のサンドイッチ、クッキー、べたべたするフロスティングのついてない小さなケーキ、オリーブ、ある種のピクルス、セロリラディッシュ、ポテトチップ、シェーストリングポテト（フレンチフライドポテトではない）、ブルーベリー、ぶどう、りんご、バナナ、さくらんぼ等の多くの果物、塩のついたナッツ、穂軸のついたコーン、色々な種類のカナッペ等がフィンガーフードである。へたつきのいちごや、くさび形に切った皮のむいてないパイナップルもまた指を使って食べることができる。りんごやなし等は皮をむいてテーブルで4等分にして指で食べてもよいが、汁の多いなしや桃は4等分にしてフォークで食べるのがよい。フルーツコースの後には普通フィンガーボールが必要になる。

もしフランスあざみがそのままサーブされた場合は指で葉を一枚ずつ取り、食

べられる先端を溶かしたバターまたはソースにひたして供する。芯はナイフで削り落してそれをフォークで食べる。

食事の際の手順は毎日使用されるものであるから簡単なものでなくてはならないし、また食べるという行為を食事をするという行為に変える威厳を持つことのできるものでなくてはならない。最後にこんとんとしたあり様は妨げになるものであるから、食事時がくつろぎと楽しみの時になるよう秩序をうち立てておくべきである。