

知っておきたい! 宴会マナー

乾杯!



仲間との飲み会では気にしなくとも、社会人として宴会に出席する際には知っておくべきマナーがいくつもあります。全員が楽しく過ごすためのマナーをいくつか紹介します。これを機に一度、マナーのおさらいをしましょう。

上座と下座を間違えない



入口から遠い席が上座。床の間がある和室の場合は、床の間に一番近い席が上座です。上司は上座に案内し、幹事や若手社員らは入り口近くの下座に座りましょう。

乾杯やお酌をする順番



先輩や上司と乾杯するとき、自分のグラスは相手よりも下で乾杯を。お酌をする際は、役職の上位の方から順番に回るようにしましょう。ただし、混み合っている場合はこの限りではありません。周りの状況を見て、判断しましょう。

お酌をする時

お酌をしてまわるときは、手ぶらで移動し、その席にあるお酒を注ぎましょう。「次も〇〇でいいですか?」など声をかけて注ぐようにしましょう。



料理がきた時

サラダや鍋物などは率先して取り分けましょう。取り分ける時には逆さ箸などはせず、取り箸で行いましょう。



リーズナブルに旬の味覚を...

四季・和美コース 2,000円(税込)

- ◆付き出し ◆刺身 ◆月替わりの一品
- ◆天婦羅盛り合わせ ◆タイ釜めし ◆味噌汁 ◆香の物

ごちそう瀬戸・華 3,000円(税込)

要予約

- ◆茶わんむし ◆ひとくちステーキ ◆白御飯 ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート
- ※+300円で釜めしに変更できます。

■飲み比べセットございます。ワイン/日本酒/焼酎
■コース料理は、ご予算に応じて承ります。■仕出しも承っております。

平日限定
パレットランチ 2,100円(税込)

- ◆茶わんむし ◆天婦羅盛り合わせ ◆白御飯 ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート
- ※+300円で釜めしに変更できます。



夜の会席コース

旬膳 3,000円(税込)

- ◆付き出し ◆刺身 ◆旬の地魚煮付け ◆茶わんむし
- ◆天婦羅盛り合わせ ◆タイ釜めし ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート

釜めし 瀬戸といえば

鍋コース 3,800円(税込)~

- ◆付き出し ◆刺身 ◆鶏炊又はうどん ◆茶わんむし ◆デザート付
- ※写真はイメージです。

天婦羅定食 1,500円(税込)
釜めし定食 1,800円(税込)
ひとくちステーキランチ 1,900円(税込)

個室あり。2階35人までご利用可能です。

12/31は営業します。1月は2日から営業します。

SETO
割烹 瀬戸

今治市恵美須町1丁目4-2

TEL (0898) 31-8168

営業時間/11:30~14:30(オーダーストップ14:00)
17:00~22:00(オーダーストップ21:30)

定休日/火曜日(祝日の場合は営業)