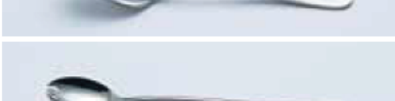


	品 番	品 名	料 金	容量・サイズ (下段は用途)
	D 505	デミタス スプーン	¥20	(長さ) 12cm ティー・コーヒースプーンより小ぶりの、名前の通りデミタスカップでエスプレッソなどを飲む場合に添えられます。
	D 507	ヴィヨン スプーン	¥20	(長さ) 15cm ヴィヨンスープ用のスプーンです。スプーンより小ぶりで小さめのスープ皿やカップスープ用に使います。
	D 509	バターナイフ	¥20	(長さ) 15cm バターをバターディッシュ (バターを入れる容器) から取り分けるのに使います。テーブル毎にバターディッシュと一緒にセッティングします。
	D 511	ミート ナイフ	¥40	(長さ) 24.5cm コース料理の主菜用に使われるナイフです。肉料理や、ソースが少ない魚料理にも使われます。食事用としては一番大きいナイフです。前菜用もミートナイフを使用することがあります。
	D 512	ミート フォーク	¥40	(長さ) 21cm コース料理の主菜用に使われるフォークです。ミートナイフと同様に肉料理・魚料理どちらにも使われ大きさも一番大きくなっています。ミートフォークも前菜用に使われます。
	D 513	フィッシュ ナイフ	¥40	(長さ) 22cm ミートナイフよりやや小振りで、一般に先端が鋭角になっていて、刃先があまり鋭くないナイフです。最近ではミートナイフを使う場合も多くなっています。
	D 514	フィッシュ フォーク	¥40	(長さ) 19cm フィッシュナイフと同様にミートフォークよりやや小振りで、大きさもフィッシュナイフに合せています。
	D 515	フィッシュ ソース スプーン	¥40	(長さ) 19cm 魚料理のソースをすくうための平らな特殊なスプーンです。
	D 516	デザート ナイフ	¥30	(長さ) 22.5cm ミートナイフよりも小ぶりでデザートだけではなく、前菜、チーズ用にも使われます。
	D 517	デザート フォーク	¥30	(長さ) 19cm ミートフォークよりも小ぶりで前菜、チーズ用にも使われます。
	D 518	デザート スプーン	¥30	(長さ) 19.5cm ソースの多い前菜やスープ仕立ての前菜にも使われます。
	D 533	メロン スプーン	¥30	(長さ) 20cm メロンやスイカ用のスプーンです。先が種を取りやすく工夫されています。
	D 534	ロング スプーン	¥30	(長さ) 19cm クリームソーダやパフェ用のスプーンでソーダスプーンのことです。ハンドルが長くなっています。
	D 535	グレープフルーツ スプーン	¥30	(長さ) 15.5cm グレープフルーツ用のスプーンです。皿の淵がギザギザになっており果実をとりやすくなっています。
	D 536	アイスクリーム スプーン	¥30	(長さ) 13.5cm アイスクリーム用のスプーンです。アイスクリームがすくい易くなっています。
	D 537	コーヒー・ティー スプーン	¥20	(長さ) 14.5cm 普通のカップ&ソーサーに添えられるティー・コーヒー用のスプーンです。
	D 538	フルーツ ナイフ	¥30	(長さ) 17cm デザートナイフよりやや小振りで果物用のナイフです。また果物だけでなくチーズ用にも使われます。
	D 4557	レモントング	¥40	(長さ) 9.5cm レモン用の小さな tong です。レモンやライムのスライス用に使われます。