

マイアリー Myaree

パースとフリーマントルの中間地点に位置するマイアリーの、大通りから入った一角にあるショッピングエリアにも、食べ放題レストランが並んでるよ！

**リー・パレス
カフェ&レストラン**
LEE PALACE
Cafe & Restaurant
(P18 の広告を参照)

**コーラ韓国炭火
焼肉レストラン**
Cora KOREAN
CHARCOAL BBQ
RESTAURANT
(P8 の広告を参照)

ソウル・ビュッフェ
Seoul BUFFET
(P20 の広告を参照)

ビクトリア・パーク Victoria Park

パース中心部から車で約10分。ビクトリア・パークの食べ放題レストランはここ！

ソウル・ビュッフェ
Seoul BUFFET
(P20 の広告を参照)

食べ放題の



『食べ放題』というサービスは日本ではお馴染みだけど、その歴史やマナーはあまり知られていません。歴史やマナーを知って、食べ放題をもっと楽しもう！

■ 食べ放題の歴史

食べ放題の日本上陸 ……………
日本に食べ放題というスタイルが誕生したのは、1958年と言われている。当時の帝国ホテルの支配人だった犬丸徹三氏が1957年にデンマークを旅しているとき、海鮮料理や燻製などを好きなだけ食べられる『スモーガスボード』という北欧のパーティースタイルを見て、そのアイデアを日本に持ち帰って始めたと言われる。

『バイキング』という名前の由来 ……………

当時、スモーガスボードという北欧の言葉は日本人にはなじみがなく、また言いにくかったため、定着させるのが難しかったといわれている。そのため、北欧をイメージさせる『バイキング (Viking: 8～10世紀のスκανジナビアの海賊)』という言葉が代わりに用いられたのが由来と言われている。今では、焼肉バイキングやケーキバイキングなど、セルフサービスで料理を取るbuffetスタイルの食べ放題の呼び名でお馴染みとなっている。

■ 知っておきたいマナー

食べ放題は文字通り『好きなだけ食べられる』という意味だが、全てが自由というわけではなく、ぜひ守りたいマナーがある。まず、一度にたくさんの料理をお皿に盛ったり、一度に何皿もテーブルに持っていったりして、結局食べきれずに残してしまうことはマナー違反。食べられるだけの料理を少しずつ取ってゆき、それが食べ終わってから次の料理を取りに行く、というのがマナーで、お店によっては料理を残すと追加料金を課すところもある。また、お店から特に指定がなければ、一度使ったお皿はもう一度料理を取りに行く時には使わず、必ず新しいきれいなお皿を使うことが衛生面などでマナーとなっている。さらに、欧米のbuffetスタイルのレストランでは、オードブル(前菜)からデザートまで並んでいる場合は、コース料理と同じ順番で取っていくのがマナー。その他に、buffetスタイルのパーティーなどではお皿の盛り付けもきれいに心がけたり、上品に振舞うことも大切。TPO(時間、場所、場合)をよく考えて、マナーを守って食べ放題を楽しむようにしたい。