

和食

JAPANESE COOKING

会席料理 Course Dishes

先付・sakizuke／付出し・tsukidashi	
椀盛・wanmori／椀物・wanmono	12
向付・mukozuke／造り・tsukuri／刺身・sashimi	
焼物・yakimono	13
煮物・nimono／炊き合せ・takiawase	14
揚物・agemono 強肴・shizakana／進肴・susumezakana	15
ご飯・gohan 止椀・tomewan 香の物・konomono	16
水菓子・mizugashi 甘味・kanmi	17

定番料理 Classic Dishes

鯖の味噌煮・saba no miso-ni	
金目鯛の煮付け・kinmedai no nitsuke	18
鯛大根・buri-daikon 鯛の兜煮・tai no kabuto-ni	19
筑前煮・chikuzen-ni／がめ煮・game-ni 若竹煮・wakatake-ni	20
天ぷら・tempura 唐揚げ・kara-age フライ・furai	21
竹輪・chikuwa 蒲鉾・kamaboko はんぺん・hampen	22
おから・okara／卵の花・unohana 白和え・shira-ae	23
雁擬き・ganmodoki／飛竜頭・hiryozu	
味噌田楽・miso dengaku	24
すき焼き・sukiyaki しゃぶしゃぶ・shabu-shabu	25
たこ焼き・takoyaki お好み焼き・okonomiyaki	26
だし巻き玉子・dashimaki-tamago／玉子焼き・tamago-yaki	
鰻の蒲焼・unagi no kabayaki 鰻の白焼・unagi no shirayaki	27
親子丼・oyako-donburi 木の葉丼・konoha-donburi	28
土瓶蒸し・dobin-mushi 茶碗蒸し・chawan-mushi	29

麺類 Noodles

うどん・udon そうめん・somen	30
きしめん・kishimen 中華めん・chukamen	31

蕎麦・soba せいろ蕎麦・seiro soba／ざる蕎麦・zaru soba	
蕎麦猪口・soba choko 薬味・yakumi 湯桶・yuto	32
きつね・kitsune／たぬき(大阪)・tanuki (in Osaka)	
たぬき(関東)・tanuki (in Kanto)／	
はいから(関西)・haikara (in Kansai)	34
月見・tsukimi 山かけ・yamakake／とろろ・tororo	35

寿司 Sushi

タネ・tane／ネタ・neta しゃり・shari ばらん・baran	
手塩皿・teshio-zara／おてしよう・otesho 上がり・agari	36
にぎり寿司・nigiri-zushi 軍艦巻き・gunkan-maki	
細巻き・hoso-maki 玉子・tamago／玉・gyoku がり・gari	38
鮪・maguro	40
鯛・tai	41
鰯・buri	42
平目のえんがわ・hirame no engawa	43
鰯・aji	44
秋刀魚・sanma	45
海老・ebi	46
蝦蛄・shako	47
帆立・hotate	48
赤貝・akagai	49
烏賊・ika	50
蛸・tako	51
穴子・anago	52
てっさ・tessa	53
イクラ軍艦巻き・ikura gunkan-maki	
飛び子軍艦巻き・tobiko gunkan-maki	54
ウニ軍艦巻き・uni gunkan-maki	
蟹みそ軍艦巻き・kani-miso gunkan-maki	55
鉄火巻き・tekka-maki かっぱ巻き・kappa-maki	56
太巻き・futo-maki 手巻き寿司・temaki-zushi	57
稲荷寿司・inari-zushi 押し寿司・oshi-zushi	58
ちらし寿司(関東)・chirashi-zushi (in Kanto)	
ちらし寿司(関西)・chirashi-zushi (in Kansai)	59

ダシの材料 Ingredients of Soup Stock

鰹節・katsuobushi 昆布・kombu	60
鯛の煮干し・iwashi no niboshi 干し椎茸・hoshi-shiitake	61

香味野菜と香辛料 Herbs and Spices

つま・tsuma けん・ken 辛み・karami 天盛り・tenmori	62
---------------------------------------	----