

## 飲食施設で役立つ料理単語集

日本料理		Japanese food	일본 요리	日本料理	日本菜
日本語	英語	韓国語	中文(繁体字)	中文(简体字)	
魚介料理	Seafood cuisine	해물 요리	海鮮	海鮮	
刺し身	Sashimi (sliced)	생선회	生魚片	生鱼片	
マグロ	tuna	다랑어	鮪魚	金枪鱼	
カツオ	bonito	가다랭이	鯉魚/松魚	鯉鱼	
ハマチ	young yellowtail	마래미	鰺魚	小油甘鱼	
コハダ	gizzard shad	전어	小鱈魚	斑点鱼	
アジ	pompano	전갱이	竹莢魚	竹莢鱼	
サバ	mackerel	고등어	青花魚	青花鱼	
タイ	sea bream	도미	鯛魚	鯛鱼	
ヒラメ	flatfish	광어	鯆魚	偏口鱼	
ミル貝	surf clam	왕우럭조개	水松貝(西施舌)	西施舌	
シャコ	squilla	갯가재	蝦蛄	螳螂虾	
エビ	shrimp	새우	蝦	虾	
アオヤギ	round clam	개랑조갯살	青柳	蛤蜊	
数の子	herring roe	말린 청어알	鲱魚子	鲱鱼子	
タコ	octopus	문어	章魚	章鱼	
トリ貝	cockle	새조개	鳥蛤	鸟蛤	
サザエ	turbo	소라	海螺	海螺	
イカ	cuttlefish	오징어	墨魚	墨鱼	
ホタテ貝	scallop	가리비	海扇(扇貝)	扇贝	
アワビ	abalone	전복	鮑魚	鲍鱼	
生ウニ	raw sea urchin	성게	生海膽	生海胆	
イクラ	salmon roe	연어알	鹹鮭魚子	咸鲑鱼子	
盛り合せ	selected seafood	모듬	生魚片拼盤	生鱼片拼盘	
ふぐさし	sliced globefish	복어회	河豚刺身	河豚刺身	
かつおのたたき	sliced bonito	가다랭이 다진 것	生烤鯉魚	熏鯉鱼片	
アジのたたき	minced pompano	전갱이 다진 것	生竹莢魚肉碎	生竹莢鱼肉碎	
鯉のあらい	sliced raw carp	잉어 냉회	水溜鯉魚片	水溜鲤鱼片	
トロ	fatty tuna	다랑어 살의 지방이 많은 부분	鮪魚肚	金枪鱼腩	
ネギトロ	minced fatty tuna and green onion	다랑어 살에 파를 넣고 다진 것	鮪魚肚拌蔥	葱拌金枪鱼肉碎	
甘エビ	raw shrimp	단새우	甜蝦	甜虾	
ブリ	yellowtail	방어	鰺/青甘	油甘鱼	
タラコ	cod roe	대구알	鱈魚子	鱈鱼子	
イワシ	sardine	정어리	沙丁魚	沙丁鱼	
サーモン	salmon	연어	鮭魚	鲑鱼	
寿司	Sushi	스시(초밥)	壽司	寿司	
貝柱	scallop	조개관자	貝柱	贝柱	
アナゴ	conger eel	붕장어	星鰻	星鰻	
カニ	crab	게	螃蟹	螃蟹	
卵焼き	egg	계란	雞蛋	鸡蛋	
のり巻き	Norimaki: Sushi wrapped in	노리마키(김밥)	海苔飯卷	紫菜卷	
鉄火巻き	Tekka-maki: tuna wrapped in	뱃카마키(참치말이)	鮪魚片海苔飯卷	金枪鱼紫菜卷	

かっぱ巻き	Kappa-maki: cucumber	감파마키(오이말이)	黃瓜海苔飯卷	黃瓜紫菜卷
たくあん巻き	Takuan-maki: pickled white	다쿠안마키 ( 단무지말이 )	醃蘿蔔海苔飯卷	腌萝卜紫菜饭卷
しそ巻き	Shiso-maki: beefsteak plant	시소마키 ( 소엽말이 )	紫蘇海苔飯卷	紫苏叶紫菜卷
かんぴょう巻き	Kampyo-maki: seasoned dried	간표마키(박고지말이)	葫蘆乾海苔飯卷	葫芦条紫菜卷
うめ巻き	Ume-maki: Japanese pickled	우메마키(매실말이)	梅子海苔飯卷	梅肉紫菜卷
天ぷら	Tempura	텐뿌라(튀김)	天婦羅	天妇罗
魚	fish	생선	魚	鱼
エビ	shrimp	새우	蝦	虾
イカ	cuttlefish	오징어	墨魚	墨鱼
キス	smelt	보리멸	鱈魚 ( 白丁魚 )	船丁鱼
アナゴ	conger eel	붕장어	星鰻	星鳗
かき揚げ	Kakiage: fritters of small pieces of vegetables and small shrimps	야채나 새우 등을 반죽에 섞어 서 튀긴 것 . 야 채튀김	炸雜錦：油炸蔬菜 丁和小蝦	炸什锦：油炸蔬菜 丁和小虾
野菜	vegetable	야채	蔬菜	蔬菜
ニンジン	carrot	당근	胡蘿蔔	红萝卜
シイタケ	flat Japanese	표고버섯	冬菇	冬菇
シソ	beefsteak plant	소엽	紫蘇	紫苏
ナス	egg plant	가지	茄子	茄子
レンコン	lotus root	연근	蓮藕	莲藕
サツマイモ	sweet potato	고구마	紅薯	蕃薯
すき焼き	Sukiyaki	스키야키	壽喜燒	寿喜烧
肉	meat	쇠고기	肉	肉
野菜	vegetables	야채	蔬菜	蔬菜
豆腐	been curd	두부	豆腐	豆腐
しらたき	vegetable	실곤약	蒟蒻絲	蒟蒻丝
生卵	egg	생계란	雞蛋	鸡蛋
ご飯	rice	밥	米飯	米饭
漬物	pickled	단무지 , 야채절임	泡菜	腌菜
みそ汁	miso soup	된장국	味噌湯	酱汤
デザート	Dessert	디저트	甜點	甜品
焼き鳥	Yakitori:	닭꼬치	烤雞肉串	烤鸡肉串
もも	chicken thigh	닭 허벅다리살	烤雞腿	鸡腿
砂ぎも	Gizzard	닭똥집	雞胗肝	鸡胗肝
レバー	Liver	간	雞肝	鸡肝
皮	chicken skin	닭껍질	雞皮	鸡皮
ねぎ	green onion	파	蔥	大葱
ししとう	spicy green	파란 고추	小青椒	小青椒
ささみ	prime chicken	닭 가슴살	嫩雞胸肉	鸡柳
ウズラの玉子	quail egg	메추리알	鵪鶉蛋	鹌鹑蛋
つくね	finely ground	닭고기 동그랑땡	雞肉丸	鸡肉丸
すずめ	Sparrow	참새	麻雀	麻雀
あいがも	Duck	오리	鴨	鸭
手羽	chicken wing	닭날개	雞翅膀	鸡翅膀

タン	Tongue	돼지 혀	豬舌頭	猪舌
ハツ	Heart	돼지 심장	雞心	雞心
カシラ	pork head muscle	돼지 머리	豬頭肉	猪头肉
トンカツ、串揚げ	Tonkatsu,	돈가스, 꼬치튀김	炸豬排和雜錦肉串	炸猪排、串扬炸
ヒレカツ	pork fillet cutlet	히레가스	炸腰內肉	炸菲力里脊
ロースカツ	pork sirloin cutlet	로스가스	炸里脊肉	炸里脊
串カツ	skewered pork	꼬치가스	炸肉串	炸猪排串
鍋料理	Nabe cuisine	냄비요리	火鍋	火锅
湯豆腐	Yudofu: bean curd	유도후(생두부를 뜨거운 물에 살짝 데친 두부)	豆腐鍋	豆腐鍋
ちゃんこ鍋	Chanko-nabe: a sumo wrestlers' dish of meat, fish and a variety of vegetables cooked together	창코나베 ( 씨름선수들이 먹는 요리로서 고기, 생선, 야채 등을 넣고 끓인 것 )	力士火鍋：採用肉類、魚類及各種蔬菜煮成的相撲手料理	力士火锅：采用肉类、鱼类和各种蔬菜煮成的相扑手料理。
ちり鍋	Chiri-nabe: a dish of codfish, sea bream, mushroom and other vegetables	치리나베(대구나 도미, 버섯, 야채 등을 넣고 끓인 것)	魚片火鍋：採用鱈魚、鯛魚、菌類和其他蔬菜煮成	鱼片火锅：采用鳕鱼、鲷鱼、菌类和其他蔬菜煮成。
寄せ鍋	Yose-nabe: Japanese-style chowder of chicken, fish-paste cake, shellfish, prawns, mushrooms, bean curd and seasonal vegetables	요세나베(닭고기, 어묵, 조개, 새우, 표고버섯, 두부, 제철 야채 등을 넣고 끓인 것)	雜錦火鍋：採用雞肉、魚糕片、貝類、大蝦、菌類、豆腐和當季蔬菜煮成	什锦火锅：采用鸡肉、鱼糕片、贝类、大虾、菌类、豆腐和当季蔬菜煮成。
鶏の水たき	Tori no mizutaki: chicken boiled in broth, often with mushrooms and other vegetables	도리노미즈타키 ( 버섯이나 야채류와 함께 닭고기를 다시 국으로 끓인 것 )	清燉嫩雞：把雞肉配上菌類和其他蔬菜在高湯中燉熟	清汤炖鸡：配上菌类和其他蔬菜在高汤中煮好的鸡肉
かき鍋	Kaki-nabe: oysters cooked in a broth flavored with miso soybean paste, also called "dote-nabe"	가키나베 ( 된장을 넣은 다시 국에 굴과 야채를넣고 끓인 것 . 도테나베라고도 함 .)	牡蠣火鍋：又名土手火鍋，在以豆醬調味的高湯中燉煮牡蠣	牡蛎火锅：又名土手火锅，在以豆酱调味的高汤中炖煮牡蛎。
おでん	Ingredients for	오뎅-	黑輪	关东煮
こんにゃく	Konnyaku: konjac	곤약	蒟蒻	蒟蒻
大根	Daikon: white	무우	蘿蔔	萝卜
ちくわ	Chikuwa: bamboo-shaped, broiled fish-pasta cake	치쿠와(으깬 생선살을 대나무 꼬치에 발라 굽거나 찐 생선묵)	竹輪魚卷	圆筒鱼糕
ゆで卵	Yudetamago: hard-boiled egg	삶은 계란	煮雞蛋	水煮蛋
はんぺん	Hanpen: soft, white steamed fish cake made of	한펜 ( 생선살 다진 것과 마쌀가루 등을 반죽하여 동글납작하게 찐 것 )	魚肉山芋餅	鱼肉山芋饼

昆布	Konbu: sea tangle	다시마	昆布	昆布
つみれ	Tsumire: fried fish-pasta balls	즈미레 (생선을 다져 밀가루에 개어서 동그랗게 뭉쳐 익힌 것)	魚丸	炸鱼蛋
がんもどき	Ganmodoki: fried bean curd mixed with vegetables and hijiki seaweed	간모도키 (으깬 두부에 잘게 썬 야채나 다시마 등을 넣고 튀긴 것)	飛龍頭豆腐: 加上蔬菜和鹿尾菜的炸豆腐	油炸菜豆腐: 油炸加上蔬菜末和鹿尾菜的豆腐
さつま揚げ	Satsumaage: deep-fried fish-paste ball or cake	사즈마아게 (생선살과 우엉, 당근 등을 갈아서 섞어 튀긴 것)	炸魚餅	油炸鱼肉餅
厚揚げ	Atsuage: sliced fried bean curd	아즈아게 (두껍게 썰어 살짝 튀긴 두부)	炸豆腐	油炸豆腐
ジャガイモ	Jagaimo: white potato	감자	洋芋	马铃薯
しゃぶしゃぶ	Shabu-shabu	샤부샤부	涮牛肉	日式火锅
牛ロース	Beef sirloin	쇠고기 등심	里脊牛肉	牛里脊肉
上牛ロース	Prime sirloin	상질 쇠고기 등심	上等里脊牛肉	上等牛里脊肉
豚	Pork roast	돼지고기	豬肉	猪肉
そば、うどん	Soba, Udon	소바 (메밀국수) 우동	蕎麥麵和烏龍麵	荞麦面、乌冬面
かけそば (うどん)	Kake soba or udon: served in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce	가케소바 (우동): 간장맛 다시의 메밀국수나 우동.	清湯蕎麥麵 (烏龍麵): 麵條淋上以醬油調味的熱高湯	清湯荞麦面 (乌冬面): 面条淋上以酱油调味的热高汤。
もりそば	Mori soba: served piled in a small basket with condiments and dipping sauce	모리소바: 작은 소쿠리에 면을 담아 양념을 넣은 국물에 찍어서 먹습니다.	笊籬蕎麥麵: 蕎麥麵盛在笊籬上, 蘸上調味汁進食	小笼屉荞麦面: 面条盛在小笼屉上, 蘸上调味汁进食。
ざるそば	Zaru soba: served sprinkled with seaweed laver on a bamboo rack with condiments and dipping sauce	자루소바: 소쿠리에 담은 면 위에 김을 뿌리고 양념 국물에 찍어서 먹는 메밀국수.	筥籬蕎麥麵: 蕎麥麵盛在筥籬上, 撒上海苔後, 蘸調味汁進食	筥籬荞麦面: 面条盛在筥籬上, 洒上干紫菜, 蘸调味汁进食。
とろろそば	Tororo soba: served topped with grated yam paste	도로로소바: 참마를 갈아서 위에 얹은 메밀국수.	山芋蕎麥麵: 在蕎麥麵條上澆上山芋泥後進食	山芋荞麦面: 浇上捣烂的山芋进食。
天ざる	Ten zaru: zaru soba topped with tempura	덴자루: 자루소바에 덴뿌라를 곁들인 것.	天婦羅筥籬蕎麥麵: 配上天婦羅的筥籬蕎麥麵	天妇罗筥籬荞麦面: 配上天妇罗的筥籬荞麦面
きつねそば (うどん)	Kitsune soba or Kitsune udon: served topped with fried bean	기즈네소바 (우동): 유부를 얹은 소바 (우동).	炸豆腐蕎麥麵 (烏龍麵): 配上炸豆腐	油炸豆腐荞麦面 (乌冬面): 配上油炸豆腐

たぬきそば (うどん)	Tanuki soba or Tanuki udon: served topped with pieces of crispy tempura batter crusts, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce.	다누키소바 : 덴뿌라 부스러기를 얹은 메밀국수 (우동).	炸渣子蕎麥麵 (烏龍麵) : 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 再撒上炸渣子。	炸渣子荞麦面 (乌冬面) : 面条加上酱油调味的热高汤, 再洒上炸渣子。
卵とじそば (うどん)	Tamago toji soba or Tamago toji udon: served with egg, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce.	다마고토지소바 (우동) : 계란을 풀어서 덮은 메밀국수 (우동).	木須蕎麥麵 (烏龍麵) : 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 再加入雞液。	蛋盖荞麦面 (乌冬面) : 面条加上酱油调味的热高汤, 再浇上蛋液。
鴨南蛮そば (うどん)	Kamo nanban soba or Kamo nanban udon: served with chicken, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce.	가모난방소바 (우동) : 닭고기와 파를 얹은 메밀국수 (우동).	雞肉蕎麥麵 (烏龍麵) : 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 配上雞肉。	鸡肉荞麦面 (乌冬面) : 面条加上酱油调味的热高汤, 配上鸡肉。
肉南蛮そば (うどん)	Niku nanban soba or Niku nanban udon: served with pork, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce.	니쿠난방소바 (우동) : 돼지고기와 파를 얹은 메밀국수 (우동).	肉片蕎麥麵 (烏龍麵) : 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 配上豬肉。	肉片荞麦面 (乌冬面) : 面条加上酱油调味的热高汤, 配上猪肉。
天ぷらそば (うどん)	Tempura soba or Tempura udon: served topped with one or two prawn tempura, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce.	덴뿌라소바 (우동) : 튀김을 얹은 메밀국수 (우동).	天婦羅蕎麥麵 (烏龍麵) : 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 配上一兩隻炸大蝦。	天妇罗荞麦面 (乌冬面) : 面条加上酱油调味的热高汤, 配上一只或两只大虾天妇罗。
鍋焼きうどん	Nabeyaki udon: boiled and served in an earthen pot with shrimp tempura, hardboiled egg, shiitake mushroom, slices of fish paste cake, wheat-gluten bread, sliced bamboo shoot.	나베야키우동 : 새우튀김, 삶은 계란, 표고버섯, 생선묵, 죽순, 녹색야채 등을 넣어서 끓인 우동.	砂鍋烏龍麵 : 麵條加上醬油調味的熱高湯, 在砂鍋中加上炸大蝦、熟雞蛋、冬菇、魚糕片、麵筋、筍片和蔬菜同煮。	锅烧乌冬面 : 面条加上酱油调味的热高汤, 在砂锅中加上大虾天妇罗、熟鸡蛋、冬菇、鱼糕片、面筋、笋片和蔬菜同煮。

月見そば (うどん)	Tsukimi soba or Tsukimi udon: served topped with raw egg resembling the shape of the moon, "tsukimi" means "moon viewing," cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy	츠키미소바 (우동): 생 계란을 얹은 메밀국수(우동).	月見蕎麥麵(烏龍麵): 麵條加上醬油調味的熱高湯, 在上面打一隻生雞蛋。因蛋黃的形狀如月而得名。	月見(臥果兒)荞麥面(烏冬面): 面条加上酱油调味的热高汤, 在上面打一只生鸡蛋。蛋黄的形状如月而得名。
かき玉そば (うどん)	Kakitama soba or Kakitama udon: served topped with scrambled egg, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce and starch	가키타마소바 (우동): 계란을 풀어서 얹은 메밀국수(우동).	木須蕎麥麵(烏龍麵): 麵條加上醬油調味的熱高湯, 上面加上炒雞蛋	木樺荞麥面(烏冬面): 面条加上酱油调味的热高汤, 上面加上炒鸡蛋。
釜あげうどん	Kamaage udon: served in the heavy iron pot in which it was cooked, with dipping sauce on the side	가마아게우동: 양념 국 물에 찍어서 먹는 우동	鐵鍋烏龍麵: 在厚重的鐵鍋中煮熟麵條後蘸上醬料食用。	铁锅乌冬面: 在厚重的铁锅中煮熟面条后蘸上酱料食用。
カレー南蛮	Karei nanban: served in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce and curry	카레난방: 카레우동.	咖喱麵: 麵條加上醬油和咖喱調味的熱高湯	咖喱面: 面条加上酱油和咖喱调味的热高汤。
かうどん	Chikara udon: served with rice cake, cooked in hot dashi-based broth seasoned with soy sauce	치카라우동: 떡을 얹은 우동.	年糕烏龍麵: 麵條加上醬油調味的熱高湯, 配上年糕	年糕乌冬面: 面条加上酱油调味的热高汤, 配上年糕。
<b>その他日本料理</b>				
アジのフライ	Aji no furai: fried pompano	아지노 프라이(전갱이 튀김)	炸竹莢魚	炸竹莢魚
ワカサギのフライ	Wakasagi no furai: fried smelt	와카사기노 프라이(빙어 튀김)	炸公魚	炸公魚
カレイの唐揚げ	Karei no karaage: fried flounder	카레이노 가라아게(넙치 튀김)	乾炸鱈魚	干炸鱈魚
鶏の唐揚げ	Tori no karaage: fried chicken	도리노 가라아게(닭 튀김)	乾炸雞塊	干炸鸡块
柳川	Yanagawa: loach casserole	야나가와(추어탕)	柳川火鍋(泥鰍魚火鍋)	柳川(泥鰍)火鍋
あら煮	Arani: a stew of the leftover portions of fish which remain after filleting	아라니(요리하고 남은 생선을 끓인 찌개)	魚頭鍋: 使用去掉魚肉後的魚煮成	鱼头锅: 使用去掉鱼肉後剩下的部分煮成。

サバのみそ煮	Saba no misoni: stewed mackerel with soybean paste	사바노 미소니 (고등어 된장 조림)	豆醬煮青花魚	豆醬煮青花魚
野菜の煮付け	Yasai no nitsuke: vegetables simmered in soy sauce	야사이노 니즈케(야채조림)	乾燒蔬菜：醬油煮 蔬菜	干燒蔬菜：醬油燜 蔬菜
煮込み	Nikomii: stewed meats and/or vegetables	니코미 (고기과 야채 등 을 양념해서 졸인 것)	燉菜：燉肉和蔬菜	炖菜：炖肉和蔬 菜。
豚角煮	Buta no kaku ni: stewed cubed pork	부타노 가쿠니 (네모로 자른 돼지고기를 양념 해서 달콤하 게 졸인 것)	東坡肉	东坡肉
雑炊	Zosui: porridge	조스이 (죽 : 밥과 야채 를 넣 고 끓여서 계란을 풀어 넣은 것)	菜粥	菜粥
オクラ	Okura: okra	오크라	秋葵 (蔬菜)	秋葵
蒸しアワビ	Mushi awabi: steamed abalone	무시아와비(찜 전복)	蒸鮑魚	蒸鲍鱼
アサリの酒蒸し	Asari no sakamushi: steamed short necked clam with	아사리노 사카무시(바지락에 술을 넣고 삶은 것)	清酒蒸海瓜子	清酒蒸海瓜子
茶わん蒸し	Chawan mushi: cup-steamed custard hodgepodge	자완무시 (닭고기, 표고 버 섯, 어묵 등을 넣은 계 란찜)	茶碗蒸	茶碗蒸鸡蛋
かば焼き	Kabayaki: split fish, especially eel, dipped in a sauce of soy sauce, sugar and sweet rice wine and charcoal	카바야키 (생선, 특히 장어 몸을 갈라서 간장 이나 설탕, 미림으로 만 든 양념장에 담 가서 숯 불로 구운 것)	蒲燒：把當中切開 的魚 (特別是鰻 魚) 蘸上由醬油、 糖和甜料酒製成 的醬料，放在炭火 上烤熟。	蒲燒：把当中切開 的魚 (特別是鰻 魚) 蘸上由醬油、 糖和甜料酒制成 的醬料，放在炭火 上烤熟。
焼きハマグリ	Yaki hamaguri: broiled clams	야키 하마구리 (대합구 이)	烤文蛤	烤蛤蜊
サザエの壺焼き	Sazae no turbo cooked in the shell	사자에도 츠보야키 (소 라구 이)	烤海螺 (燒海螺、 貝殼)	烤海螺
タイの塩焼き	Tai no shioyaki: salt-broiled sea bream	타이노 시오야키(도미구이)	烤鯛魚	加盐烤鲷鱼
車エビ塩焼き	Kuruma ebi no salt-broiled prawns	보리새우구이	烤大蝦	加盐烤大虾
イカ焼き	Ika yaki: broiled cuttlefish	이카야키(오징어구이)	烤墨魚	烤墨鱼
サンマの塩焼き	Sanma no salt-broiled saury	삼마노 시오야키(꽁치구이)	烤秋刀魚	加盐烤秋刀鱼
アジの塩焼き	Aji no shioyaki: salt-broiled pompano	아지노 시오야키(전갱이구이)	烤竹莢魚	加盐烤竹荚鱼

おつまみ	Tsumami: relishes that go well with alcoholic beverages	오즈마미(안주)	酒菜(下酒小菜)	下酒菜
お通し	Otoshi: hors d'oeuvres	오토시(술이나 식사 전에 나오는 소량의 안주)	押桌小菜	餐前小菜
イカの塩から	Ika no shiokara: salted cuttlefish cuts	이카노 시오카라(오징어 젓갈)	鹹墨魚: 鹽醃墨魚內臟	咸墨魚: 盐腌墨鱼内脏
カツオの塩から	Katsuo no shiokara: salted bonito cuts	가츠오노 시오카라(가다랭이 젓갈)	鹹鯉魚: 鹽醃鯉魚腸	咸鯉魚: 盐腌鯉鱼肠
かに酢	Kanisu: vinegared crab	가니스(게 식초무침)	醋拌蟹肉	醋拌蟹肉
海藻盛合せ	Kaiso moriawase: selected seaweeds	카이소 모리아와세(해초 모듬)	海藻拼盤	海藻拼盘
吸物	Suimono: clear	스이모노(맑은 국물)	清湯	清汤
あかだし	Akadashi: miso	아카다시(빨간 된장을 쓴 된장국물)	紅醬湯	红酱汤
お茶漬け	Ochazuke: bowl of rice over which has been poured a fish or tea broth	오차즈케(밥에 생선 다시국물이나 녹차를 부은 것)	茶泡飯: 在米飯澆上熱魚湯或熱茶	茶泡饭: 在米饭澆上熱魚汤或熱茶。

西洋料理一般

European and American Food

서양요리 일반

一般歐美食品

一般西方食

日本語	英語	韓国語	中文(繁体字)	中文(简体字)
前菜 (オードブル)	Hors d'Oeuvres	전채(오드블)	前菜	前菜
スモークサーモン	Smoked Salmon	스모크 서몬	熏鮭魚片	熏鲑鱼片
フレッシュキャビア	Fresh Caviar	프레쉬 캐비아	鮮魚子醬	鲜鱼子酱
エスカルゴ	Escargot	에스카르고	法國蝸牛	法国蝸牛
スープ	Soups	스프	湯類	汤类
コンソメ 温/冷製	Hot/Cold	콘소메 온 / 냉제	熱/冷法國清湯	热/冰法国清汤
ベジタブル	Vegetables	베지터블	蔬菜類	蔬菜类
コーン	Corn	콘	玉米	包米
冷製ポテトクリーム	Leek and	냉제 포테이토 크림	冰鎮洋芋奶油濃湯	冰镇马铃薯奶油浓汤
スッポン	Turtle Soup	자라	甲魚湯	甲鱼汤
肉類	Meats	육류	肉類	肉类
ハンバーグステーキ	Hamburger Steak	햄버그 스테이크	漢堡肉餅	汉堡牛排
チキンカツレツ	Chicken Cutlet	치킨 컷렛	炸雞排	炸鸡排
ポークカツレツ	Pork Cutlet	포크 컷렛	炸豬排	炸猪排
ビーフカツレツ	Beef Cutlet	비프 컷렛	炸牛排	炸牛排
若鶏グリル	Grilled Chicken	영계 그릴	烤雞	烤鸡
ポークチョップ	Pork Chop	포크츱	豬排	猪排
ポークソテー	Pork Saute	포크 소테	煎豬排	煎猪排
テンダーロインス	Tenderloin Steak	텐더로인 스테이크	腰眼牛排	腰眼牛排
サーロインステーキ	Sirloin Steak	실로인 스테이크	沙朗牛排	沙朗牛排
ビーフシチュー (牛肉の赤ぶどう酒煮込み)	Stewed Beef Burgundy Style	비프 시튜(쇠고기 적포도주 조림)	紅酒燜牛肉	红酒焖牛肉
ローストビーフ	Roast Beef	로스트 비프	燒牛肉	烧牛肉
バターオイル焼き	Beef Broiled in	버터 오일구이	奶油煎牛肉	黄油煎牛肉



牛網焼き	Charcoal-broiled Beef	쇠고기 그물구이	炭火烤牛肉	炭火烤牛肉
コロケ	Croquette	크로켓	炸洋芋餅	炸马铃薯餅
メンチカツ	Menchi Katsu (fried cake of minced meat)	민치까스	炸絞肉餅	炸绞肉餅
魚・エビ	Fish, Shrimps	생선・새우	魚蝦類	鱼虾类
鮮魚フライ、タルタルソース	Fried Fish with Tartar Sauce	생선 튀김, 타르타르 소스	炸魚・配韃靼蛋黃醬	炸鱼, 配韃靼蛋黃醬
鮮魚バター焼き	Fish Meuniere	생선 버터구이	奶油煎魚	黄油煎鱼
ホタテ貝のバター焼き	Scallops Meuniere	가리비 버터구이	奶油煎扇貝	黄油煎扇貝
舌平目のムニエル	Sole Meuniere	혀넛치 피니에르	奶油煎比目魚	黄油煎比目魚
舌平目の白ワイン蒸し煮	Sole Alsatian Style (Fillet of sole in cream sauce with vegetables)	혀넛치 백와인 찜	白葡萄酒蒸比目魚	白葡萄酒蒸比目魚
車エビのフライ、タルタルソース	Fried Prawns with Tartar Sauce	보리새우 튀김, 타르 타르소스	炸大蝦・配韃靼蛋黃醬	炸大虾, 配韃靼蛋黃醬
温野菜	Vegetables	온야채	蒸蔬菜	蒸蔬菜
サヤインゲン	String Beans	꼬투리 강남콩	四季豆	四季豆
ホウレンソウのバターいため	Buttered Spinach	시금치 버터볶음	奶油炒菠菜	黄油炒菠菜
ポテト (フライ・バターいため・マッシュド)	Potatoes (French Fried, Sauteed, Mashed)	포테이토 (튀김・버터볶음・매시드)	洋芋 (炸・奶油炒・搗成泥)	马铃薯 (炸・黄油炒・搗成泥)
温野菜盛り合わせ	Assorted	온야채모듬	蒸蔬菜拼盤	蒸蔬菜拼盘
バターライス	Buttered Rice	버터ライス	奶油炒飯	黄油炒飯
サラダ	Salads	샐러드	沙拉	沙拉
グリーンサラダ	Green Salad	그린 샐러드	青菜沙拉	青菜沙拉
アスパラガス	Italian Salad	아스파라가스	蘆筍	芦筍
取り合わせ野菜サラダ	Combination	모듬 야채 샐러드	雜錦蔬菜沙拉	什錦蔬菜沙拉
スパゲッティ	Spaghetti, Pasta	스파게티	意大利麵	意大利面
ナポリタン	Napolitan	나폴리탄	西紅柿麵	蕃茄面
ミート・ソース	Meat Sauce	미트소스	肉醬麵	肉酱面
ボンゴレ	Vongole (Shellfish)	봉골레	白酒蛤蜊麵	白酒海瓜子面
カルボナーラ (卵とベーコン入)	Carbonara (Bacon and Eggs)	까르보나라(계란과 베이컨)	奶油煙肉麵	奶油培根面
<b>その他西洋料理</b>				
ピザ	Pizza	피자	比薩餅	比萨饼
ピラフ	Pilaf	피라프	西炒飯	西炒饭
エビ	Shrimp	새우	蝦	虾
チキン	Chicken	치킨	雞	鸡
カレーライス	Curry and Rice	카레라이스	咖哩飯	咖喱飯
ポーク	Pork	포크	豬肉	猪肉
ビーフ	Beef	비프	牛肉	牛肉
ハヤシライス	Rice with	하이라이스	肉丁蓋飯	肉丁盖饭
グラタン	Gratin	그라탕	起司奶油烤菜	乳酪奶油烤菜
マカロニ	Macaroni	마카로니	通心粉	通心粉
ドリア	Doria	도리아	起司奶油烤飯	乳酪奶油烤飯
サンドウィッチ	Sandwiches	샌드위치	三明治	三明治

アメリカン・クラブ・ハウス	American Club House	아메리칸 클럽하우스	美式公司三明治	美式公司三明治
ハム	Ham	햄	火腿	火腿
チキン	Chicken	치킨	雞	鸡
ビーフ	Beef	비프	牛肉	牛肉
チーズ	Cheese	치즈	乳酪/起司	乳酪
卵	Egg	계란	雞蛋	鸡蛋
野菜	Vegetable	야채	蔬菜	蔬菜
ホットドック	Hot dog	핫도그	熱狗	热狗
ハンバーガー	Hamburger	햄버거	漢堡包	汉堡包
卵	Eggs	계란	雞蛋	鸡蛋
ゆで卵	Boiled	삶은 계란	水煮蛋	水煮蛋
目玉焼き (両面)	Over-easy	계란 후라이(양쪽)	兩面煎荷包蛋	两面煎荷包蛋
(片面)	Sunny-side up	(한쪽)	單面煎荷包蛋	单面煎荷包蛋
おとし卵	Poached	생계란 넣음	水煮荷包蛋	水煮荷包蛋
いり卵	Scrambled	볶은 계란	炒蛋	炒蛋
オムレツ	Omelet	오믈렛	奄列/蛋餅	蛋餅
パン/トースト	Toast	뽕 토스트	吐司/烤麵包	烤面包
デザート	Dessert	디저트	甜品	甜品
[アイスクリーム]	[Ice Cream]	[아이스크림]	冰淇淋	冰淇淋
バニラ	Vanilla	바닐라	香草	香草
ストロベリー	Strawberry	스트로베리	草莓	草莓
チョコレート	Chocolate	초콜릿	巧克力	巧克力
[シャーベット]	[Sherbet]	[샤베트]	雪葩	冰糕
オレンジ	Orange	오렌지	橘子	橘子
パイナップル	Pineapple	파인애플	鳳梨	凤梨
[フランス風小菓]	[French pastry]	[프랑스풍 과자]	法式糕點	法式糕點
[果物]	[Fresh fruit]	[과일]	水果	水果
ミカン	Mandarin Orange	귤	蜜柑	蜜柑
ブドウ	Grapes	포도	葡萄	葡萄
スイカ	Watermelon	수박	西瓜	西瓜
メロン	Melon	메론	蜜瓜	蜜瓜
ナシ	Pear	배	梨	梨

中国料理一般 Chinese 중국요리 일반 一般中國食品 一般中国食品

日本語	英語	韓国語	中文(繁体字)	中文(简体字)
冷盆類 前菜	Cold Dishes	냉채 전채	冷盤類 前菜	冷盘类 前菜
盛り合わせ前菜	Assorted cold cuts	모듬 전채	拼盤	拼盘
蒸し鶏	Steamed cold		蒸雞	蒸鸡
ピータン (家鴨卵)	Preserved eggs	피탄(숙성 오리알)	皮蛋	皮蛋
クラゲの冷菜	Jelly fish	해파리 냉채	海蜇皮	海蜇皮
アワビの冷菜	Cold abalone	전복 냉채	鮑魚片	鲍鱼片
湯類 スープ	Soups	탕류 스프	湯類	汤类
ツバメの巣	Bird's nest soup	제비집	燕窩湯	燕窝汤
ふかひれスープ	Shark's fin soup	상어 지느러미스프	魚翅湯	鱼翅汤
卵スープ	Egg soup	계란스프	蛋花湯	蛋花汤
野菜スープ	Vegetable soup	야채스프	菜湯	菜汤
春雨スープ	Gelatin noodle	당면스프	粉絲湯	粉丝汤

肉類	Meats	육류	肉類	肉类
[牛肉]	Beef	쇠고기	牛肉	牛肉
牛肉とカキ油味付牛肉と青菜炒め	Beef with oyster sauce Beef with green vegetables	쇠고기 굴기름맛 쇠고기와 청채볶음	蠔油牛肉炒青菜	蚝油牛肉炒青菜
牛肉とピーマンいため	Shredded beef with green	쇠고기 피망볶음	青椒牛肉絲	青椒牛肉丝
牛肉とセロ리いため	Shredded beef with celery	쇠고기 셀러리볶음	青椒西芹絲	青椒西芹丝
[豚肉]	Pork	돼지고기	豬肉	猪肉
酢豚	Sweet & sour pork	탕수육	糖醋肉	糖醋肉
豚肉とピーマンいため	Shredded pork with green	돼지고기 피망기름 볶음	青椒豬肉絲	青椒猪肉丝
豚肉の角煮込み	Steamed pork with vegetables	돼지고기 조림	東坡肉	东坡肉
[鶏]	Chicken	닭고기	雞肉	鸡肉
鶏のももフライ	Fried chicken legs	닭 허벅다리살 튀김	炸雞腿	炸鸡腿
鶏の唐揚げ	Fried chicken in small pieces	닭 튀김	炸雞塊	炸鸡块
北京ダック	Roasted Peking duck	베이징 덕	北京填鴨	北京填鸭
エビ	Prawn	새우	大蝦	大虾
車エビ (小エビ) 唐辛子ソース煮	Prawns (shrimps) with chili sauce	보리새우 ( 작은새우 )고추소	香辣蝦	香辣虾
ふかのひれ	Shark's Fins	상어 지느러미	魚翅	鱼翅
ふかのひれ白卵煮付け	Shark's fin with egg white "Fu-	상어 지느러미 흰자 찜	芙蓉魚翅	芙蓉鱼翅
鶏肉入りふかひれ	Braised shark's fin with sliced chicken meat	닭고기 든 상어 지느러미	雞絲魚翅	鸡丝鱼翅
大切れふかひれ煮付け	Braised shark's fin with brown gravy	크게 자른 상어 지느 러미 찜	紅燒排翅	红烧排翅
ふかのひれカキ油味付	Braised shark's fin with oyster sauce	상어 지느러미 굴기름맛	蠔油排翅	蚝油排翅
カニ肉入りふかひれ	Shark's fin with crab meat	게가 든 상어 지느러 미	蟹粉魚翅	蟹粉鱼翅
<b>その他中国料理</b>				
アワビ	Abalone	전복	鮑魚	鲍鱼
卵	Eggs	계란	雞蛋	鸡蛋
カニ玉	Egg with crab	게가 든 계란요리	芙蓉蟹	芙蓉蟹
野菜類	Vegetables	야채류	蔬菜類	蔬菜类

白菜クリーム煮	Chinese cabbage with cream sauce	배추크림 조림	奶油煮白菜	奶油煮白菜
青菜クリーム煮	Green vegetables with cream sauce	청채크림 조림	奶油煮青菜	奶油煮青菜
ニラレバーいため	Fried scallion with pork liver	부추 간백음	韭菜炒豬肝	韭菜炒豬肝
野菜いため	Fried vegetables	야채백음	清炒時菜	清炒時菜
もやしいため	Fried bean sprouts	콩나물백음	清炒豆芽	清炒豆芽
豆腐類	Bean Curd	두부류	豆腐類	豆腐類
豆腐と挽牛肉まぶしチリソース入り(マーボー豆腐)	Bean curd with minced beef chili sauce	두부와 다진 쇠고기 뿌림 칠리소스(마파 두부)	麻婆豆腐	麻婆豆腐
麺類	Noodles	면류	麵類	面類
五目そば	Noodle soup with different	오목면	雜錦湯麵	什錦湯面
五目焼きそば	Quick fried noodles with different	오목 구운면	雜錦炒麵	什錦炒面
ラーメン	Noodles in a pork broth seasoned with soy sauce	라면	拉麵	拉面
モヤシそば	Noodles in a pork broth with bean spouts	콩나물면	豆芽湯麵	豆芽湯面
タンメン	Noodles in a pork broth with vegetables and pieces of pork	탄면(돼지고기와 야채가 든 면)	清湯蛋麵	清湯蛋面
五目ワンタン	Wide noodle-like squares filled with a bit of ground pork and leeks served in a soy source seasoned	오목 완탕	雜錦雲吞麵	什錦云吞面
チャーシューメン	Noodles in a pork broth with sliced roast pork	차슈면(구운 돼지고기가 든 면)	叉燒麵	叉烧面
飯類	Rice	밥 종류	飯類	飯類
五目チャーハン	Fried rice with different	오목백음밥	雜錦炒飯	什錦炒飯
点心類	Pastry	딤섬류(가벼운 음식 류)	點心類	点心類
焼きギョーザ	Pork dumplings (fried)	군만두	鍋貼	锅贴
水ギョーザ	Pork dumplings (in soup)	물만두	水餃	水饺
シュウマイ	Shu mai (pork dumplings)	찜만두	燒賣	烧卖
春巻き	Spring rolls	춘권(고기, 어패류의 야채말)	春卷	春卷
ワンタン	Wong-ton	완탕	雲吞	馄饨
甜点類(デザート)	Sweet-Pastry	(디저트)	甜點類	甜點類
杏仁豆腐	Iced almond bean curd	안넌두부(살구씨 목)	杏仁豆腐	杏仁豆腐

飲物・ドリンク

Drinks

드링크

飲品

饮品

日本語	英語	韓国語	中文(繁体字)	中文(简体字)
ウイスキー・ブラン	Whisky, Brandy	위스키·브랜디	威士忌/白蘭地	威士忌/白兰地
スコッチ	Scotch Whisky	스카치	蘇格蘭威士忌	苏格兰威士忌
バーボン	Bourbon Whisky	버본	波本威士忌	波本威士忌
ビール・日本酒	Beer, Sake	맥주·정종	啤酒/日本酒	啤酒/日本酒
生ビール〔小〕	Draft Beer [Small]	생맥주 [소]	生啤酒(小)	生啤酒(小)
生ビール〔大〕	Draft Beer [Large]	생맥주 [대]	生啤酒(大)	生啤酒(大)
中ビン	Bottle Beer	중간 병	瓶装啤酒	瓶装啤酒
日本酒	Sake	정종	日本酒	日本酒
ミックスドリンク/ カクテル	Mixed Drinks	믹스 드링크/칵테일	混合酒/雞尾酒	混合酒/鸡尾酒
マンハッタン	Manhattan	맨하탄	曼哈頓	曼哈頓
マティーニ	Martini	마티니	馬丁尼	马丁尼
ジンフィズ	Gin Fizz	진피즈	琴費士	琴费士
ピンクレディー	Pink Lady	핑크 레이디	紅粉佳人	红粉佳人
スクリュードライ	Screw Driver	스크류 드라이버	螺絲起子	螺丝起子
ブラッディマリー	Bloody Mary	블러드 메리	血腥瑪麗	血腥玛丽
カンパリソーダ	Campari & Soda	캄파리 소다	金巴利蘇打	金巴利苏打
ジンライム	Gin & Lime	진라임	金青檸	金青柠
ジントニック	Gin & Tonic	진토닉	琴湯尼	琴汤尼
ブランデーサワー	Brandy Sour	브랜디 사워	白蘭地沙瓦	白兰地酸酒
ウイスキーサワー	Whisky Sour	위스키 사워	威士忌沙瓦	威士忌酸酒
ワイン〔赤・白・ロゼ〕	Wine [Red, White, Rose]	와인 [적·백·로제]	葡萄酒(紅酒、白酒、玫瑰紅酒)	葡萄酒(红酒、白酒、玫瑰红酒)
大ビン	Large Bottle	대병	大瓶	大瓶
小ビン	Small Bottle	소병	小瓶	小瓶
グラス	Glass	글래스	玻璃杯	玻璃杯
ジュース	Soft Drinks	쥬스	果汁	果汁
フレッシュ オレンジジュース	Orange Juice	프레쉬 오렌지쥬스	鮮橘子汁	鲜橘子汁
フレッシュ レモンジュース	Lemon Juice	프레쉬 레몬쥬스	鮮檸檬汁	鲜柠檬汁
フレッシュ トマトジュース	Tomato Juice	프레쉬 토마토쥬스	鮮西紅柿汁	鲜番茄汁
メロンクリームソー	Melon Cream	메론 크림소다	蜜瓜奶油蘇打	蜜瓜奶油苏打
ソーダ水	Soda	소다수	蘇打水	苏打水
コーヒー	Coffee	커피	咖啡	咖啡
アイスコーヒー	Ice Coffee	아이스커피	冰咖啡	冰咖啡
ミルクコーヒー	Milk Coffee	밀크커피	牛奶咖啡	牛奶咖啡
ミルク	Milk	밀크	牛奶	牛奶
紅茶〔レモン/ミルク〕	Tea [Lemon, Milk]	홍차 [레몬/밀크]	紅茶(檸檬茶/奶茶)	紅茶(柠檬茶/奶茶)
ジンジャエール	Ginger Ale	진저 에일	薑汁汽水	薑汁汽水
コーラ	Cola	콜라	可樂	可乐
ココア	Cocoa	코코아	可可	可可
グリーンティー	Green	녹차	綠茶/日本茶	绿茶/日本茶