

東方見聞録 Toho-Kenbunroku

*The information on ingredients and other details provided here are representative and not exhaustive. Please note that other ingredients might also be used.

*这里记载的并非全部而只是代表性的食材信息。请注意也会有用到其它食材的情况。

*여기에 기재되어 있는 식재료 정보는 대표적인 것으로, 전체를 망라한 정보는 아님. 그 밖에도 사용되고 있는 식재료가 있을 수 있으므로, 주의해 주세요.

牛すじ煮込み豆腐



English

Simmered beef tendon
A dish of beef tendon stewed in soy sauce and miso.

简体中文

炖牛筋
指用酱油和味噌酱将牛筋肉进行熬煮的料理。

한국어

소힘줄찜
소 힘줄을 간장이나 된장에 졸인 요리.

【数量限定】骨付き鶏のからあげ



Fried chicken
Chicken meat lightly battered and fried in oil.

炸鸡块
将鸡块裹薄衣后油炸而成。

닭 튀김
닭고기에 얇게 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리를 말함.

東方見聞録の“肉さし”3種盛り



Other raw meats
Recommend

其他 生肉
推荐菜单

그 외 생고기
추천 메뉴

【数量限定】殿様レバー



Chicken liver
A dish of bite-sized pieces of grilled, seasoned chicken liver on a skewer.

鸡肝串
指将鸡肝串在一起后用火烧烤的料理。

닭 간 꼬치구이
밑간한 닭의 간을 한입 크기로 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

桜島鶏もも



Other Yakitori / skewers

其他 烤鸡串、烤串

그 외 닭꼬치, 꼬치구이

桜島鶏ねぎま



Negima (green onion peices and chicken)
A dish of bite-sized pieces of grilled chicken and green onion on a skewer.

香葱鸡肉串
指将鸡肉与葱段串在一起后用火烧烤的料理。

대파 꼬치구이
닭고기와 파를 한입 크기로 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

月見粗挽きつくね



Meatballs
Ground meat or seafood etc. mixed with other ingredients and grilled.

肉丸
肉和海鲜类等肉泥, 与结合成分和成团后烤制而成的料理。

쓰쿠네
고기나 어개류 등의 으갠 것과 끈지게 하기 위한 것을 섞은 반죽을 구

東方見聞録 Toho-Kenbunroku

*The information on ingredients and other details provided here are representative and not exhaustive. Please note that other ingredients might also be used.

*这里记载的并非全部而只是代表性的食材信息。请注意也会有用到其它食材的情况。

*여기에 기재되어 있는 식재료 정보는 대표적인 것으로, 전체를 망라한 정보는 아님. 그 밖에도 사용되고 있는 식재료가 있을 수 있으므로, 주의해 주세요.

ひな

English

简体中文

한국어



Other Yakitori / skewers

其他 烤鸡串、烤串

그 외 닭꼬치, 꼬치구이

本日の炭火串 5本盛り



Other Yakitori / skewers
Recommend

其他 烤鸡串、烤串
推荐菜单

그 외 닭꼬치, 꼬치구이
추천 메뉴

なんこつ



Cartilage
A dish of grilled chicken cartilage which is at the tip of chicken

软骨
指将鸡胸软骨串在一起后用火烧烤的料理。

연골 꼬치구이
닭 가슴뼈 끝에 있는 연골을 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

ひな皮



Chicken skin skewer
Bite-sized chicken skin skewered and grilled over an open flame.

鸡皮串
将一口大小的鸡皮穿成串，烤制的料理。

닭 껍질 꼬치구이
한입 크기의 닭 껍질을 꼬치에 끼워 직화구이 한 요리.

ぼんちり



Bonjiri(chicken tailbone meat)
A dish of bite-sized pieces of chicken coccyx on a stick.

鸡尾肉串
指将腌制过的鸡尾肉串在一起后用火烧烤的料理。

닭(꼬릿살) 꼬치구이
밀간한 닭 엉덩이 살을 한입 크기로 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

砂ずり



Gizzard
A dish of spit-roasted seasoned gizzards (a portion of a chicken's

砂肝串
指将腌制过的砂肝串在一起后用火烧烤的料理。

닭똥집 꼬치구이
밀간한 똥집(닭 위의 일부분)을 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

東方見聞録サラダ〜手巻きスタイル〜



Other Japanese-style Salad
Recommend

其他 和风沙拉
推荐菜单

그 외 일본식 샐러드
추천 메뉴

東方見聞録 Toho-Kenbunroku

*The information on ingredients and other details provided here are representative and not exhaustive. Please note that other ingredients might also be used.

*这里记载的并非全部而只是代表性的食材信息。请注意也会有用到其它食材的情况。

*여기에 기재되어 있는 식재료 정보는 대표적인 것으로, 전체를 망라한 정보는 아님. 그 밖에도 사용되고 있는 식재료가 있을 수 있으므로, 주의해 주세요.

鶏生ハムのシーザーサラダ

English

简体中文

한국어



Caesar salad

凯撒沙拉

시저 샐러드

長なす一本漬け



Pickled whole eggplant
A whole eggplant which is marinated in seasonings.

腌渍茄子
将整根茄子用调味料腌制的料理。

가지 통절임
가지 하나를 통째로 조미료에 절인 요리.

あっさり漬けもん盛り



Pickles
A type of food in which ingredients are marinated in seasonings (salt,

咸菜
将食材和调味料(盐, 米糠, 醋, 味噌, 酱油等)一起腌制而成的料理。

절임
식재료를 조미료(소금, 쌀겨, 식초, 된장, 간장 등)와 함께 절인 요리.

ありた鶏と香味野菜の和風ユッケ



Tartare

生拌肉

육회

薩摩仕込み おや鶏炭火タタキ橙ねぎポン酢



Other raw meats

其他 生肉

그 외 생고기

おぼろ豆腐やっこ



Chilled tofu
Tofu that is chilled and served with condiments and soy sauce.

冷豆腐
在冷豆腐上淋上调味料及酱油。

찬 두부
찬 두부에 양념을 올려 간장과 함께 먹는 요리.

薩摩仕込み鶏レバーの旨醤油煮



Other simmered dishes

其他 炖菜

그 외 조림요리

東方見聞録 Toho-Kenbunroku

*The information on ingredients and other details provided here are representative and not exhaustive. Please note that other ingredients might also be used.

*这里记载的并非全部而只是代表性的食材信息。请注意也会有用到其它食材的情况。

*여기에 기재되어 있는 식재료 정보는 대표적인 것으로, 전체를 망라한 정보는 아님.그 밖에도 사용되고 있는 식재료가 있을 수 있으므로, 주의해 주세요.

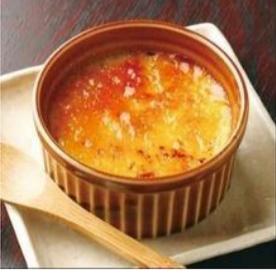
	English	简体中文	한국어
旨しお鶏きゅうり	Other snacks / delicacies	其他 小吃、珍味	그 외 안주, 진미
			
皮ぽん	Other snacks / delicacies	其他 小吃、珍味	그 외 안주, 진미
			
たたき梅きゅうり	Other snacks / delicacies	其他 小吃、珍味	그 외 안주, 진미
			
お刺身3種盛り	Assorted sashimi	生鱼片拼盘	모듬회
			
まぐろ刺身	Sashimi	生鱼片	회
			
石焼き“葱しおモツ”鍋	Offal hotpot	内脏火锅	곱창 전골
			
鶏屋の“香味ぶっかけ”鶏そば	Buckwheat noodles	荞麦面	소바
			

東方見聞録 Toho-Kenbunroku

*The information on ingredients and other details provided here are representative and not exhaustive. Please note that other ingredients might also be used.

*这里记载的并非全部而只是代表性的食材信息。请注意也会有用到其它食材的情况。

*여기에 기재되어 있는 식재료 정보는 대표적인 것으로, 전체를 망라한 정보는 아님. 그 밖에도 사용되고 있는 식재료가 있을 수 있으므로, 주의해 주세요.

	English	简体中文	한국어
せいろそば	 Buckwheat noodles served on a bamboo strainer	笼屉荞麦面	세이로 소바
お茶漬け	 Plum Chazuke (rice with tea) Rice topped with pickled plums and doused in Japanese tea.	梅干茶泡饭 在米饭上面放上梅干, 并浇洒日本茶而成。	매실 차즈케 밥에 매실 장아찌를 얹고, 일본차를 부은 요리.
マスカルポーネチーズとさつま芋のパナコッタ	 Panna cotta	鲜奶布丁	바닐라 젤리
クレームダンジュ〜ふわふわ天使のムース〜	 Mousse	慕斯	무스
バナナとチョコのティラミス	 Tiramisu	提拉米苏	티라미스
濃厚！大人の焼きプリン	 Pudding	布丁	푸딩