

# 吉今 Kikkon

\*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.

本日の鮮魚 “吉今”盛り



**English**  
**Assorted sashimi**  
 Recommend  
**Cooking:** Raw

**简体中文**  
**生鱼片拼盘**  
 推荐菜单  
**烹饪方法:** 生

**한국어**  
**모듬회**  
 추천 메뉴  
**요리:** 생

獲れたて旬の旨い魚を毎朝漁師直送便で 本日の鮮魚 “魚河岸”盛り



**English**  
**Assorted sashimi**  
 Recommend  
**Cooking:** Raw

**简体中文**  
**生鱼片拼盘**  
 推荐菜单  
**烹饪方法:** 生

**한국어**  
**모듬회**  
 추천 메뉴  
**요리:** 생

季節の天ぷら盛り



**English**  
**Assorted tempura**  
 Recommend  
 Platter of various kinds of seafood, vegetables and other ingredients,  
**Cooking:** Deep-fry  
**Flavor:** Cooking oil  
**Ingredients:** Wheat flour

**简体中文**  
**天妇罗拼盘**  
 推荐菜单  
 将鱼介类、蔬菜等食材裹以面衣后油炸做成的拼盘。  
**烹饪方法:** 炸  
**调味料:** 沙拉油  
**食材:** 小麦粉

**한국어**  
**모듬 튀김**  
 추천 메뉴  
 어패류, 채소 등 재료에 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 모듬 요리.  
**요리:** 튀기다  
**맛:** 식용유  
**식품:** 밀가루

魚しゃぶ



**English**  
**Shabu-shabu**  
 Recommend  
**Cooking:** Boil  
**Ingredients:** Chinese cabbage, Potatoes

**简体中文**  
**涮涮锅**  
 推荐菜单  
**烹饪方法:** 焯  
**食材:** 白菜, 水菜, 大葱

**한국어**  
**샤부샤부**  
 추천 메뉴  
**요리:** 삶다  
**식품:** 배추, 경수채, 대파

名物 出来立て掬い豆腐



**English**  
**Scooped tofu**  
 Recommend  
 Freshly made tofu served by scooping  
**Cooking:** Harden/Congee  
**Ingredients:** Tofu

**简体中文**  
**捞豆腐**  
 推荐菜单  
 将刚生产出的豆腐装入盘中提供给顾客  
**烹饪方法:** 凝固  
**食材:** 豆腐

**한국어**  
**건진 두부**  
 추천 메뉴  
 客막 만든 두부를 짜내 제공하는 요리.  
**요리:** 굳히다  
**식품:** 두부

大バチマグロとアボガドの湯葉巻き



**English**  
**Other yuba (tofu skin) dishes**  
 Recommend  
**Ingredients:** Tuna, Avocado, Yuba (tofu skin)

**其他 腐皮料理**  
 推荐菜单  
**食材:** 金枪鱼, 牛油果, 豆腐皮

**그 외 유바(두부피) 요리**  
 추천 메뉴  
**식품:** 참치, 아보카도, 탕업

海老とクリームチーズの湯葉巻き揚げ



**English**  
**Other yuba (tofu skin) dishes**  
 Recommend  
**Cooking:** Deep-fry  
**Ingredients:** Shrimp, Cream cheese, Yuba (tofu skin)

**其他 腐皮料理**  
 推荐菜单  
**烹饪方法:** 炸  
**食材:** 虾, 奶油奶酪, 豆腐皮

**그 외 유바(두부피) 요리**  
 추천 메뉴  
**요리:** 튀기다  
**식품:** 새우, 크림치즈, 탕업

# 吉今 Kikkon

\*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.

大判肉厚油揚げの炙り焼き ~生姜醤油~



English  
A la carte  
Recommend  
**Cooking:** Bake/Roast  
**Flavor:** Ginger, Soy sauce  
**Ingredients:** Thin slice deep-fried  
tofu

简体中文  
单点  
推荐菜单  
**烹饪方法:** 烤  
**调味料:** 生姜, 酱油  
**食材:** 豆腐皮

한국어  
아라카르트  
추천 메뉴  
**요리:** 굽다  
**맛:** 생강, 간장  
**식품:** 유부

あおさ豆腐



Other tofu dishes  
Recommend  
**Ingredients:** Sea lettuce

其他 豆腐料理  
推荐菜单  
**食材:** 石莴

그 외 두부요리  
추천 메뉴  
**식품:** 파래

タコの唐揚げ 葱ポン酢



**Fried octopus**  
Octopus that is lightly battered and fried in oil.  
**Cooking:** Deep-fry  
**Flavor:** Ponzu  
**Ingredients:** Octopus, Scallion/Green

**炸章鱼**  
将章鱼裹上薄薄一层浆, 然后油炸。  
**烹饪方法:** 炸  
**调味料:** 柑橘醋  
**食材:** 章鱼, 葱

**문어 튀김**  
문어에 얇게 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.  
**요리:** 튀기다  
**맛:** 폰즈  
**식품:** 문어목, 파

はまぐりのバター醤油焼き



**Grilled common orient clams with butter**  
A dish of clams grilled with butter.  
**Cooking:** Bake/Roast  
**Flavor:** Butter, Cooking oil, Soy sauce  
**Ingredients:** Common orient clam

**黄油烤文蛤**  
用黄油调味烤制的文蛤。  
**烹饪方法:** 烤  
**调味料:** 奶油, 沙拉油, 酱油  
**食材:** 文蛤

**대합버터구이**  
대합을 버터로 양념하여 구운 요리.  
**요리:** 굽다  
**맛:** 버터, 식용유, 간장  
**식품:** 대합

漁師仕立ての“さんが焼き”



A la carte

单点

아라카르트

香物五色天



**Assorted tempura**  
Platter of various kinds of seafood, vegetables and other ingredients,  
**Cooking:** Deep-fry  
**Flavor:** Cooking oil  
**Ingredients:** Wheat flour

**天妇罗拼盘**  
将鱼介类、蔬菜等食材裹以面衣后油炸做成的拼盘。  
**烹饪方法:** 炸  
**调味料:** 沙拉油  
**食材:** 小麦粉

**모듬 튀김**  
어패류, 채소 등 재료에 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 모듬 요리.  
**요리:** 튀기다  
**맛:** 식용유  
**식품:** 밀가루

葱味噌はんぺん



A la carte  
**Flavor:** Miso  
**Ingredients:** Hanpen (minced and steamed)

单点  
**调味料:** 味噌  
**食材:** 半片鱼糕, 葱

아라카르트  
**맛:** 미소  
**식품:** 한펜(어묵), 파



# 吉今 Kikkon

\*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.

## 鶏もも肉の葱味噌焼き



English

**A la carte**

**Cooking:** Bake/Roast  
**Flavor:** Miso  
**Ingredients:** Chicken, Scallion/Green onion/Leek

简体中文

**单点**

**烹饪方法:** 烤  
**调味料:** 味噌  
**食材:** 鸡肉, 葱

한국어

**아라카르트**

**요리:** 굽다  
**맛:** 미소  
**식품:** 닭고기, 파

## 仙台味噌漬け牛タンの炙り焼き



**Grilled beef tongue**

Grilled beef dish made using the tongue called "Tan."

**Cooking:** Bake/Roast  
**Flavor:** Miso  
**Ingredients:** Beef: tongue

**烤牛舌**

被称作舌的牛舌部分烤制的肉类料理。

**烹饪方法:** 烤  
**调味料:** 味噌  
**食材:** 牛:牛舌

**우설 구이**

탄이라고 불리는 소의 혀 부분을 구운 고기요리.

**요리:** 굽다  
**맛:** 미소  
**식품:** 소:우설

## 牛ハラミのたたき香味葱ポン酢



**Seared beef**

Recommend

**Cooking:** Dress  
**Flavor:** Ponzu  
**Ingredients:** Beef: others

**牛肉半熟烤**

推荐菜单

**烹饪方法:** 拌  
**调味料:** 柑橘醋  
**食材:** 牛:其他

**소고기 다타키**

추천 메뉴

**요리:** 무치다  
**맛:** 폰즈  
**식품:** 소:그 밖

## 巾着肉豆腐



**Simmered meat and tofu**

A dish of tofu stewed with beef or pork.

**Cooking:** Simmer, Bake/Roast  
**Ingredients:** Tofu, Fried tofu pouch

**肉豆腐**

指将牛肉和猪肉与豆腐一起进行熬煮的料理。

**烹饪方法:** 炖, 烤  
**食材:** 豆腐, 油豆腐包

**고기 두부조림**

소고기나 돼지고기를 두부와 함께 조린 요리.

**요리:** 졸이다, 굽다  
**식품:** 두부, 킨차쿠

## 牛ハラミと茸のバター醤油焼き



**Butter and Soy Sauce Grill**

A dish of meat, seafood, and vegetable

**Cooking:** Bake/Roast  
**Flavor:** Butter, Soy sauce  
**Ingredients:** Beef: skirt, Mushrooms

**黄油酱油烧**

将肉类、海鲜或蔬菜类等食材加黄油

**烹饪方法:** 烤  
**调味料:** 奶油, 酱油  
**食材:** 牛:横膈膜, 蘑菇类:其他

**버터간장구이**

고기, 어패류, 야채 등의 식재료를 버

**요리:** 굽다  
**맛:** 버터, 간장  
**식품:** 소:갈매기살, 버섯:그 밖

## 牛カツ ~塩山葵添え~



**Other cutlets**

**Cooking:** Deep-fry  
**Flavor:** Wasabi salt  
**Ingredients:** Beef

**其他 炸肉排**

**烹饪方法:** 炸  
**调味料:** 芥末盐  
**食材:** 牛肉

**그 외 커틀릿**

**요리:** 튀기다  
**맛:** 와사비 소금  
**식품:** 쇠고기

## 下関産ふぐ一夜干し



**Lightly-dried seafood**

Seafood which has been hung up with the purpose of draining some of

**Cooking:** Dry  
**Ingredients:** Pufferfish

**一夜干**

轻微过滤过水的例如鱼贝之类晾干过的料理。

**烹饪方法:** 晒干  
**食材:** 河豚

**반건조**

어패류 따위의 살의 수분을 가볍게 빼내느라 말린 요리.

**요리:** 말리다  
**식품:** 복어

# 吉今 Kikkon

\*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
下関産ふぐから揚げ	 <p><b>Fried pufferfish</b> Pufferfish lightly battered and fried in oil. <b>Cooking:</b> Deep-fry <b>Ingredients:</b> Pufferfish</p>	<p><b>炸河豚</b> 将河豚裹上薄薄一层浆, 然后油炸。 <b>烹饪方法:</b> 炸 <b>食材:</b> 河豚</p>	<p><b>복어 튀김</b> 복어에 얇게 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 요리. <b>요리:</b> 튀기다 <b>식품:</b> 복어</p>
ふぐ皮ポン酢	 <p><b>A la carte</b> <b>Flavor:</b> Ponzu <b>Ingredients:</b> Pufferfish</p>	<p><b>单点</b> <b>调味料:</b> 柑橘醋 <b>食材:</b> 河豚</p>	<p><b>아라카르트</b> <b>맛:</b> 폰즈 <b>식품:</b> 복어</p>
ふぐの白子豆腐の揚げ出し	 <p><b>A la carte</b> <b>Cooking:</b> Deep-fry <b>Ingredients:</b> Pufferfish, Tofu</p>	<p><b>单点</b> <b>烹饪方法:</b> 炸 <b>食材:</b> 河豚, 豆腐</p>	<p><b>아라카르트</b> <b>요리:</b> 튀기다 <b>식품:</b> 복어, 두부</p>
なめろう	 <p><b>Namero (chopped and seasoned seafood)</b> Seafood which are crushed until they become sticky. <b>Cooking:</b> Dress <b>Flavor:</b> Miso, Ginger <b>Ingredients:</b> Perilla</p>	<p><b>碎切调味刺身</b> 将海鲜类用菜刀细细剁碎直到出现粘性的料理。 <b>烹饪方法:</b> 拌 <b>调味料:</b> 味噌, 生姜 <b>食材:</b> 紫苏</p>	<p><b>나메로</b> 해산물을 끈적해질 때까지 다진 요리. <b>요리:</b> 무치다 <b>맛:</b> 미소, 생강 <b>식품:</b> 푸른 차조기 잎</p>
たたき南高梅きゅうり	 <p><b>Smashed cucumber salad</b> Cucumber crushed with a pestle and dressed with seasoning. <b>Cooking:</b> Dress <b>Ingredients:</b> Cucumber, Ume (Japan)</p>	<p><b>拍黄瓜</b> 将用研磨棒等将黄瓜拍碎然后用调味料调制的料理。 <b>烹饪方法:</b> 拌 <b>食材:</b> 黄瓜, 梅</p>	<p><b>오이 타타키</b> 절구봉 등을 사용하여 두드린 오이를 조미료로 간한 요리. <b>요리:</b> 무치다 <b>식품:</b> 오이, 매실</p>
【珍味】梅水晶	 <p><b>Shark cartilage with pickled plum</b> Shark cartilage with a dressing of pickled plums. <b>Cooking:</b> Pickle <b>Ingredients:</b> Ume (Japanese apricot)</p>	<p><b>梅肉水晶</b> 鲨鱼的脆骨和腌过的酸梅的腌制料理。 <b>烹饪方法:</b> 醃 <b>食材:</b> 梅, 鲨鱼软骨</p>	<p><b>상어 연골 매실</b> 상어의 연골과 소금으로 절인 매실의 과실을 무친 요리. <b>요리:</b> 절이다 <b>식품:</b> 매실, 상어 연골</p>
【珍味】うにいか	 <p><b>Other snacks / delicacies</b> <b>Cooking:</b> Raw <b>Ingredients:</b> Sea urchin, Squid</p>	<p><b>其他 小吃、珍味</b> <b>烹饪方法:</b> 生 <b>食材:</b> 海膽, 乌贼</p>	<p><b>그 외 안주, 진미</b> <b>요리:</b> 생 <b>식품:</b> 성게, 오징어</p>



# 吉今 Kikkon

\*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.

## お新香盛り合わせ



English

### Pickled vegetables

Vegetables pickled in salt, rice bran, miso, mold, etc.

**Cooking:** Pickle

**Ingredients:** Cucumber, Daikon radish

简体中文

### 咸菜

用盐、糠、味噌、酵母等腌制的蔬菜料理。

**烹饪方法:** 腌

**食材:** 黄瓜, 萝卜根

한국어

### 채소절임

야채를 소금, 속겨, 미소, 누룩 따위에 절인 요리.

**요리:** 절이다

**식품:** 오이, 무우(뿌리)

## 彩り野菜の“吉今”サラダ



### Other Japanese-style Salad

A salad of raw vegetables with a soy sauce-based dressing.

### 其他 和风沙拉

生鲜蔬菜的酱油味沙拉

### 그 외 일본식 샐러드

야채를 간장 등에 드레싱 한 요리

## 荒削りチーズのシーザーサラダ



### Caesar salad

**Cooking:** Mix/Blend

**Ingredients:** Lettuce

### 凯撒沙拉

**烹饪方法:** 混合

**食材:** 莴苣

### 시저 샐러드

**요리:** 섞다

**식품:** 양상추

## 鶏皮串焼き



### Chicken skin skewer

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

**Cooking:** Bake/Roast

**Ingredients:** Chicken: skin

### 鸡皮串

将一口大小的鸡皮穿成串, 烤制的料理。

**烹饪方法:** 烤

**食材:** 鸡: 皮

### 닭 껍질 꼬치구이

한입 크기의 닭 껍질을 꼬치에 끼워 직화구이 한 요리.

**요리:** 굽다

**식품:** 닭: 껍질

## 砂肝串焼き



### Gizzard

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

**Cooking:** Bake/Roast

**Ingredients:** Chicken: gizzard

### 砂肝串

指将腌制过的砂肝串在一起后用火烧烤的料理。

**烹饪方法:** 烤

**食材:** 鸡: 鸡胗

### 닭똥집 꼬치구이

밀간한 똥집(닭 위의 일부분)을 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

**요리:** 굽다

**식품:** 닭: 모래 주머니

## ぼんぢり串焼き



### Bonjiri(chicken tailbone meat)

A dish of bite-sized pieces of chicken coccyx on a stick.

**Cooking:** Bake/Roast

**Ingredients:** Chicken: pope's nose

### 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。

**烹饪方法:** 烤

**食材:** 鸡: 鸡尖

### 닭(꼬릿살) 꼬치구이

밀간한 닭 엉덩이 살을 한입 크기로 꼬치에 꿰어 직화구이한 요리.

**요리:** 굽다

**식품:** 닭: 꼬리부분

## 粗挽きつくね ~卵黄添え~



### Meatballs

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

**Cooking:** Bake/Roast

**Ingredients:** Ground chicken

### 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。

**烹饪方法:** 烤

**食材:** 鸡肉馅

### 쓰쿠네

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

**요리:** 굽다

**식품:** 닭 간고기

# 吉今 Kikkon

\*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  
 鮭ハラスの炙り焼 柚子胡椒添え



**Seared**  
 A dish of broiled meat, seafood, and vegetables.  
**Cooking:** Bake/Roast  
**Ingredients:** Fatty salmon belly

简体中文  
**炙烤**  
 指将肉, 鱼贝类, 蔬菜等食材用直火烤的手法烧烤的料理。  
**烹饪方法:** 烤  
**食材:** 鲑鱼肚

한국어  
**아부리 야키**  
 고기, 어패류, 채소 등의 식재료를 불에 쪄는 방식으로 구운 요리.  
**요리:** 굽다  
**식품:** 연어 배살

肝入りするめいかの丸干し



**A la carte**  
**Cooking:** Dry  
**Ingredients:** Japanese flying squid

**单点**  
**烹饪方法:** 晒干  
**食材:** 太平洋褶柔鱼

**아라카르트**  
**요리:** 말리다  
**식품:** 살오징어

“魚河岸握り” 7種盛り



**Assorted nigiri sushi, 7 kinds**  
 Platter of 7 kinds of sushi, each piece made by placing the  
**Flavor:** Vinegar  
**Ingredients:** Vinegared rice

**7种握寿司拼盘**  
 7种将食材摆放于以醋调拌的白饭上, 用手捏出的手握寿司的组合。  
**调味料:** 醋  
**食材:** 醋饭

**모듬 스시 7가지**  
 식초를 섞은 밥 위에 재료를 얹고 손수 만든 7가지 스시 모듬 요리.  
**맛:** 식초  
**식품:** 초밥

釜揚げしらすの石焼めし



**Hot stone rice bowl**  
 Ingredients laid over rice and cooked together in a stone bowl.  
**Cooking:** Bake/Roast  
**Ingredients:** Rice, Whitebait

**石锅盖饭**  
 将食材盖在米饭上, 并用石锅加热的料理。  
**烹饪方法:** 烤  
**食材:** 白饭, 吻仔鱼

**돌솥 덮밥**  
 재료를 밥 위에 얹고 돌솥으로 익힌 요리.  
**요리:** 굽다  
**식품:** 쌀, 멸치

お茶漬け(ごまだれ“鯛茶漬け”)



**Tai Ochazuke (Boiled rice with tea and sea bream)**  
 A Japanese dish prepared by pouring hot broth or tea over rice, topped  
**Cooking:** Cover/Add  
**Flavor:** Sesame sauce  
**Ingredients:** Rice, Sea bream

**鯛鱼茶泡饭**  
 日本特色料理。将生鲷鱼片与调味料摆在米饭上, 再浇上热汤或热茶。  
**烹饪方法:** 浇  
**调味料:** 芝麻酱  
**食材:** 白饭, 鲷鱼

**타이차즈케(도미 차말이)**  
 생 도미 살과 고명을 밥 위에 얹어 더운 국이나 차를 부어 먹는 일본 요리.  
**요리:** 뿌리다  
**맛:** 참깨 소스  
**식품:** 쌀, 도미

せいろ蕎麦



**Buckwheat noodles served on a bamboo strainer**  
 A dish of boiled, chilled buckwheat noodles served on a bamboo strainer  
**Cooking:** Boil  
**Ingredients:** Buckwheat

**笼屉荞麦面**  
 煮后的荞麦面过冷水收紧, 再盛入笼屉的料理。  
**烹饪方法:** 焯  
**食材:** 荞麦

**세이로 소바**  
 데친 메밀국수를 냉수로 행귀 세이로라는 그릇에 담은 요리.  
**요리:** 삶다  
**식품:** 메밀

華抹茶



**Dessert**

**甜品**

**디저트**