

月の雫 Tsuki-no-Shizuku

*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.

霜降り黒毛和牛陶板焼き ~天然塩添え~



English
A la carte
Cooking: Bake/Roast
Ingredients: Beef, others

简体中文
单点
推荐菜单
烹饪方法: 烤
食材: 牛, 其他

한국어
아라카르트
추천 메뉴
요리: 굽다
식품: 소, 그 밖

若鶏のキエフ風トマトソース添え



English
A la carte
Ingredients: Chicken

若鶏のキエフ風トマトソース添え
单点
食材: 鸡肉

若鶏のキエフ風トマトソース添え
아라카르트
식품: 닭고기

国産野菜の蒸しあげ



English
A la carte
Cooking: Steam

单点
烹饪方法: 蒸

아라카르트
요리: 찌다

雫のつくね ~たれ・玉子付き~



Meatballs
Recommend
Ground meat or seafood etc. mixed with other ingredients and grilled.
Cooking: Bake/Roast
Ingredients: Ground chicken

肉丸
推荐菜单
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
추천 메뉴
고기나 어개류 등의 으갠 것과 끈지게 하기 위한 것을 섞은 반죽을 구
요리: 굽다
식품: 닭 간고기

雫のつくね 柚子胡椒焼き



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

霜降り黒毛和牛カツ ~月の雫風~



Other cutlets
Cooking: Deep-fry
Ingredients: Beef

其他 炸肉排
烹饪方法: 炸
食材: 牛肉

그 외 커틀릿
요리: 튀기다
식품: 쇠고기

ガーリックフライドポテト



Fried potatoes
Cooking: Deep-fry
Ingredients: Potato, Garlic

薯条
烹饪方法: 炸
食材: 马铃薯, 大蒜


프라이드 포테이토
요리: 튀기다
식품: 감자, 마늘

月の雫 Tsuki-no-Shizuku

*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
タコの唐揚げ 葱ポン酢	 <p>Fried octopus Octopus that is lightly battered and fried in oil. Cooking: Deep-fry Ingredients: Octopus</p>	<p>炸章鱼 将章鱼裹上薄薄一层浆，然后油炸。 烹饪方法: 炸 食材: 章鱼</p>	<p>문어 튀김 문어에 얇게 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 요리. 요리: 튀기다 식품: 문어목</p>
【おすすめ】とろける“湯葉”の和風オムライス～月の雫スタイル～	 <p>Rice omelet Cooking: Bake/Roast Ingredients: Chicken: other, Onion, Rice, Hen's egg, Yuba (tofu skin)</p>	<p>蛋包饭 烹饪方法: 烤 食材: 鸡:其他, 洋葱, 白饭, 鸡蛋, 豆腐皮</p>	<p>오므라이스 요리: 굽다 식품: 닭:기타, 양파, 쌀, 계란, 탕엽</p>
ぶっかけうどん 稲庭風	 <p>Inaniwa-style wheat noodles Cooking: Boil Ingredients: Udon</p>	<p>稻庭乌冬面 烹饪方法: 焯 食材: 乌冬面</p>	<p>이나니와 우동 요리: 삶다 식품: 우동</p>
カリカリ梅とちりめんじゃこの和風炒飯	 <p>Japanese-style fried rice with crunchy and boiled whitebait Cooking: Stir-fry Ingredients: Rice</p>	<p>香脆沙丁鱼和魷仔鱼的日式炒饭 烹饪方法: 炒 食材: 白饭</p>	<p>바삭바삭한멸치와데친멸치치어를 넣은일본식볶음밥 요리: 볶다 식품: 쌀</p>
牛カルビ焼きの“ねぎ塩”炒飯	 <p>Other fried rice / rice dishes Ingredients: Rice</p>	<p>其他 炒饭、米饭类 食材: 白饭</p>	<p>그 외 볶음밥, 밥류 식품: 쌀</p>
だし茶漬け	 <p>Ochazuke(rice with tea) Japanese tea poured over rice. Sometimes topped with seaweed or etc ingredients. Cooking: Cover/Add Flavor: Dashi Ingredients: Rice</p>	<p>茶泡饭 用日本茶冲泡的米饭，并撒上紫菜等配料。 烹饪方法: 浇 调味料: 高汤 食材: 白饭</p>	<p>오차즈케 밥에 일본차를 부은 요리. 김 등의 재료를 얹기도 한다. 요리: 뿌리다 맛: 다시 식품: 쌀</p>
せいろ蕎麦	 <p>Buckwheat noodles served on a bamboo strainer Cooking: Boil Ingredients: Buckwheat</p>	<p>笼屉荞麦面 烹饪方法: 焯 食材: 荞麦</p>	<p>세이로 소바 요리: 삶다 식품: 메밀</p>

月の雫 Tsuki-no-Shizuku

*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.

豆腐チーズケーキ



English

Cheesecake

Cooking: Bake/Roast
Ingredients: Hen's egg, Wheat flour, Fresh cream, Cream cheese, Tofu

简体中文

奶酪蛋糕

烹饪方法: 烤
食材: 鸡蛋, 小麦粉, 鲜奶油, 奶油奶酪, 豆腐

한국어

치즈 케이크

요리: 굽다
식품: 계란, 밀가루, 생크림, 크림치즈, 두부

宇治抹茶とあずきのティラミス



Tiramisu

Cooking: Chill
Ingredients: Hen's egg, Cookie, Fresh cream, Cream cheese, Cocoa,

提拉米苏

烹饪方法: 冷却
食材: 鸡蛋, 饼干, 鲜奶油, 奶油奶酪, 可可, 明胶

티라미스

요리: 식히다
식품: 계란, 쿠키, 생크림, 크림치즈, 코코아, 젤라틴

ごま薫るバニラアイス ~究極の胡麻油を添えて~



Vanilla ice cream

Cooking: Freeze
Flavor: Vanilla essence, Sesame oil
Ingredients: Hen's egg, Milk

香草冰淇淋

烹饪方法: 冷冻
调味料: 香草香料, 芝麻油
食材: 鸡蛋, 牛奶

바닐라 아이스크림

요리: 얼리다
맛: 바닐라 에센스, 참기름
식품: 계란, 우유

【数量限定】自家製“焼き立て”厚焼き玉子



Thick Japanese omelet

A dish of beaten egg mixed with 'dashi' stock and grilled while
Cooking: Bake/Roast
Ingredients: Hen's egg

厚鸡蛋卷, 鸡蛋卷

将蛋液与汤汁混合烧制而成的厚鸡蛋卷。
烹饪方法: 烤
食材: 鸡蛋

두꺼운 계란말이

달걀을 풀어 다시국물을 섞고, 두껍게 말면서 구운 요리.
요리: 굽다
식품: 계란

厳選たこわさび



Wasabi octopus

Octopus dressed with grated or minced wasabi.
Cooking: Dress
Ingredients: Octopus

山葵章鱼

用芥末泥和芥末末调制的章鱼料理。
烹饪方法: 拌
食材: 章鱼

문어 고추냉이

문어를 강판에 갈거나 다진 고추냉이에 무친 요리.
요리: 무치다
식품: 문어목

梅水晶 ~鮫なんこつの梅肉和え~



Shark cartilage with pickled plum

Shark cartilage with a dressing of pickled plums.
Cooking: Pickle
Ingredients: Ume (Japanese apricot)

梅肉水晶

鲨鱼的脆骨和腌过的酸梅的腌制料理。
烹饪方法: 醃
食材: 梅, 鲨鱼软骨

상어 연골 매실

상어의 연골과 소금으로 절인 매실의 과실을 무친 요리.
요리: 절이다
식품: 매실, 상어 연골

季節の香の物盛合せ



Pickles

A type of food in which ingredients are marinated in seasonings (salt, vinegar, soy sauce, etc.)
Cooking: Pickle
Ingredients: Cucumber, Daikon radish

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。
烹饪方法: 醃
食材: 黄瓜, 萝卜根

절임

식재료를 조미료(소금, 쌀겨, 식초, 된장, 간장 등)와 함께 절인 요리.
요리: 절이다
식품: 오이, 무우(뿌리)

月の雫 Tsuki-no-Shizuku

*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
茄子一本漬け辛子添え	 <p>Pickled whole eggplant A whole eggplant which is marinated in seasonings. Cooking: Pickle Ingredients: Eggplant</p>	腌渍茄子 将整根茄子用调味料腌制的料理。 烹饪方法: 腌 食材: 茄子	가지 통절임 가지 하나를 통째로 조미료에 절인 요리. 요리: 절이다 식품: 가지
胡瓜のたたき ~南高梅和え~	 <p>Smashed cucumber salad Cucumber crushed with a pestle and dressed with seasoning. Cooking: Dress Ingredients: Cucumber, Ume (Japan)</p>	拍黄瓜 将用研磨棒等将黄瓜拍碎然后用调味料调制的料理。 烹饪方法: 拌 食材: 黄瓜, 梅	오이 타타키 절구봉 등을 사용하여 두드린 오이를 조미료로 간한 요리. 요리: 무치다 식품: 오이, 매실
串焼き盛り合わせ	 <p>Other Yakitori / skewers Cooking: Bake/Roast Ingredients: Chicken: other</p>	其他 烤鸡串、烤串 烹饪方法: 烤 食材: 鸡:其他	그 외 닭꼬치, 꼬치구이 요리: 굽다 식품: 닭: 기타
彩り野菜の"月の雫"サラダ	 <p>Other Japanese-style Salad A salad of raw vegetables with a soy sauce-based dressing.</p>	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
本日の7種の野菜バジルソース仕立て	 <p>Warm vegetable salad Flavor: Basil sauce Ingredients: Carrot, Potato</p>	热蔬菜沙拉 调味料: 罗勒酱 食材: 胡萝卜, 马铃薯	따뜻한 야채 샐러드 맛: 바질 소스 식품: 당근, 감자
パルメザンチーズのシーザーサラダ	 <p>Caesar salad Cooking: Mix/Blend Ingredients: Lettuce, Cheese</p>	凯撒沙拉 烹饪方法: 混合 食材: 莴苣, 奶酪	시저 샐러드 요리: 섞다 식품: 양상추, 치즈
チーズフォンデュ	 <p>Cheese fondue Cooking: Simmer Ingredients: Cheese</p>	奶酪火锅 烹饪方法: 炖 食材: 奶酪	치즈 풍두 요리: 졸이다 식품: 치즈

月の雫 Tsuki-no-Shizuku

*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
【おすすめ】月の雫海鮮盛り合せ



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

鳴門烏賊



Squid sashimi

鱿鱼生鱼片

오징어 회

【数量限定】名物 引き上げ掬い豆腐～塩・だし醤油・究極のごま油～



Scooped tofu
Recommend
Freshly made tofu served by scooping
Cooking: Harden/Congeeal
Ingredients: Tofu

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

건진 두부
추천 메뉴
찰막 만든 두부를 짜내 제공하는 요리.
요리: 굳히다
식품: 두부

【数量限定】吟醸 しずく豆腐～塩・だし醤油・究極のごま油～



Other tofu dishes
Recommend

其他 豆腐料理
推荐菜单

그 외 두부요리
추천 메뉴

豆腐と海老のコロッケ ～柚子味噌仕立て～



Other croquettes
Cooking: Deep-fry
Ingredients: Tofu

其他 可乐饼
烹饪方法: 炸
食材: 豆腐

그 외 고로케
요리: 튀기다
식품: 두부

活け穴子の天ぷら



Conger eel tempura
Conger eel coated in a soft wheat flour batter and deep-fried.
Cooking: Deep-fry
Ingredients: Conger eel

糯鰻天妇罗
将海鳗鱼裹以面衣后油炸的料理。
烹饪方法: 炸
食材: 糯鰻

붕장어 튀김
붕장어에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.
요리: 튀기다
식품: 붕장어

