

## 農家の厨 野々香

のうかのくりや ののか

### 大根もち 800円



### Turnip Mochi (rice cake) 800 yen

Grated seasonal vegetables cooked and mashed, and then combined with Kudzu powder (starch) to form its shape before deep-frying. Served with a thick sauce on top.

### 萝卜糕 800日元

选用时令的蔬菜, 将其煮熟磨碎, 然后淋上葛根粉芡汁的一道日式料理。

### 다이콘모치 800엔

강판에 갈거나 끓인 제철 채소와 찹전분을 틀에 붓고 튀겨서 소스를 부어 먹는 음식.

### 蘿蔔葛粉凍 800日圓

調理法→將當季蔬菜刨絲或燉煮後, 倒入溶於水中的葛粉, 開火加熱攪拌至凝成膏狀後定型, 將之炸過後勾芡。

### 季節野菜のすり流し 800円

### Seasonal Vegetable Soup 800 yen

Cooked vegetables blended into purée and combined with a bonito soup stock.

### 什锦蔬菜羹 800日元

把蔬菜用粉碎机粉碎后再加入日式高汤调味而成的一道日式汤。

### 제철 채소 스리나가시 800엔

꼭끓인 채소를 믹서에 갈아 가다랑어 육수에 넣어 끓인 국.

### 當季蔬菜羹 800日圓

調理法→將煮好的蔬菜用果汁機打爛成泥, 與高湯(鰹魚)混合調味過的湯羹。

