

〔 おっ母さんの一膳めし 〕

くずかけ 100円



Hearty Soup 100yen

Vegetables and deep-fried tofu cut into small pieces and cooked in a hearty broth with some Kudzu powder (starch).

澆汁菜 100日元

把切成小块的蔬菜和油炸厚豆腐等放入日式高汤里煮至入味再淋上勾芡的汤汁。

구즈카게 100엔

잘게 자른 채소와 유부 등을 육수로 끓인 뒤 칡전분을 넣어 걸쭉하게 만든 국.

葛粉菜羹 100日圓

調理法→ 將切小塊的蔬菜、油豆腐等食材以高湯燉煮後，再以葛粉勾芡的一道料理

Godofu (local specialty tofu) 100 yen

Locally sourced soy milk, Kudzu powder (starch) and water, cooked together for a long time while constantly stirring the mixture. Once thickened, the mixture is set aside to cool and to form its shape.

吳豆腐 100日元

选用当地制的豆奶、用葛根粉和水一起搅拌，通过加热再冷却后凝固，口感柔滑细嫩，是有田有名的乡土小吃。

고도후 100엔

지역특산 두부와 칡전분, 물만으로 반죽한 뒤 식혀서 부드럽게 굳힌 향토요리.

吳豆腐 100日圓

調理法→ 僅以當地產的豆漿、葛粉、水混合攪拌製作，放涼凝固即完成。觸感軟嫩。

キンピラごぼう 100円



Sautéed Gobo (burdock root) 100 yen

Burdock root cut into thin strips (about 5cm in length), cooked in soy sauce, sugar, mirin and etc., finishes with a sprinkle of sesame and sesame oil.

金平牛蒡丝 100日元

把牛蒡切成5厘米左右长的细丝，用芝麻香油炒出香味后加入酱油、砂糖、甜料酒等调味料，最后撒上芝麻，是日本非常普通的一道小菜。

김피라고보 100엔

5cm 크기로 가늘게 썬 우엉을 간장, 설탕, 미림 등으로 조린 뒤 참기름과 참깨로 마무리한 일본식 우엉조림.

香辣牛蒡絲 100日圓

調理法→ 將牛蒡切成約5公分長的細絲後，以醬油、砂糖、味醂等調味料調味拌炒，最後淋上芝麻油和白芝麻

Potato Salad 100 yen

Parboiled potatoes mixed with macaroni noodles, cucumber, ham, mayonnaise and etc.

土豆沙拉 100日元

把煮熟的土豆搅烂放入通心粉、黄瓜、火腿肉等食材后用蛋黄酱调味拌匀。

감자 샐러드 100엔

으깬 삶은 감자, 마카로니, 오이, 햄 등과 마요네즈를 섞은 샐러드.

馬鈴薯沙拉 100日圓

調理法→ 將馬鈴薯置於沸水中一小段時間使之變軟，再加入通心粉、小黃瓜、火腿等食材，以美乃滋攪拌混合的一道料理

ポテトサラダ 100円



おっ母さんの一膳めし

おっかさんのいちぜんめし

酢の物 100円



Simmered Dish 100 yen

Shiitake mushroom, burdock root, various vegetables and ganmodoki (fried tofu fritter made with vegetables) simmered in soy sauce, mirin, sugar and etc.

日式卤菜 100日元

把香菇、牛蒡等蔬菜和蔬菜豆腐丸子放入用酱油、甜料酒、砂糖等调味的高汤里煮至而成的日式卤菜。

온니시메 100엔

표고버섯, 우엉 등의 야채와 감모(두부튀김)를 간장, 미림, 설탕 양념에 끓인 조림.

煮物(熬煮料理) 100日圓

調理法→ 將香菇、牛蒡等蔬菜與炸蔬菜豆腐餅以醬油、味醂、砂糖等調製成的湯頭中熬煮的一道料理。

Sunomono 100yen

Salted cucumber and white wood ear mushroom dressed in sweet vinegar.

糖醋凉拌菜 100日元

黄瓜和白木耳用甜醋浸渍的凉拌菜。

스노모노 100엔

소금을 뿐 물기를 뺀 오이와 물에 불린 흰 목이버섯에 식초와 설탕을 넣고 버무린 무침.

醋拌涼菜 100日圓

調理法→ 將甜醋拌入加鹽搓揉過的小黃瓜與泡水恢復原狀的白木耳

エビフライ 230円



Gojiru Miso Soup 150yen

Gojiru is made by soaking soybeans overnight before blending it in a mixer to create a bubbly foam, and then adding it into miso soup.

味噌黄豆浓汤 150日元

把在水里浸泡了一夜的黄豆用搅拌机打成豆浆沫再放入味噌汤里的一道日本乡土料理。

고지루 150엔

하룻밤 물에 불린 콩을 믹서로 갈아 풍성한 거품을 만들고 거품이 꺼지지 않도록 미소장국 안에 넣어 끓인 일본 향토음식.

吳汁 150円

調理法→ 将泡了一晚恢復原狀的黃豆加入稍微煎煮後調味的味增湯內，以果汁機打到起泡(儘量維持泡沫)後倒入味增湯的一道料理。

お煮しめ 100円



fried prawns 230 yen

Prawns peeled from the shell, dipped in flour, beaten egg, and breadcrumbs, and fried in oil.

炸虾条 230日元

用去壳的虾蘸上面粉、鸡蛋、面包粉后油炸而成的料理。

새우튀김 230엔

껍질을 벗긴 새우에 밀가루, 달걀, 빵가루를 묻혀 기름에 튀긴 요리.

炸蝦條 230日圓

用去壳的虾蘸上面粉、鸡蛋、面包粉后油炸而成的料理。

吳汁 150円

