

## おでん各種 605円～



### Oden 605yen~

Oden ingredients such as kinchaku (a pouch-shaped fried tofu stuffed with various ingredients), konjac jelly, ganmodoki (tofu fritters), etc., are simmered over a long period of time in a savory broth made with bonito and kelp.

### 关东煮 605日元~

把关东煮的各类食材放入用干鲣鱼和昆布熬制出的高汤里慢火炖煮的一道日式煮菜。本菜单的关东煮里有糯米豆腐皮包、蒟蒻和什锦蔬菜豆腐丸子。

### 오뎅 각종 605엔~

가쓰오부시와 다시마 육수에 `타네`라 불리는 다양한 오뎅재료를 넣어 푹 끓인 오뎅조림. 킨차쿠, 곤약, 간모도키 (두부야채경단).

### 各種關東煮 605日元~

將柴魚片與昆布熬製的湯頭調味後，加入多款關東煮食材並長時間燉煮的燉煮料理。巾著袋、蒟蒻、炸豆腐餅

## 焼き茄子 550円

### Baked Eggplant 550yen

Eggplant baked in a toaster oven, skin-removed, and then seasoned.

### 烤茄子 550日元

在烤箱里烤熟去皮，调味后食用的一道小食。

### 가지구이 550엔

오븐토스터로 노릇노릇 구운 가지의 껍질을 제거한 뒤 양념을 바른 가지구이.

### 烤茄子 550日元

茄子以烤箱烤過，去皮後調味



## 枝豆ペペロンチーノ 330円



## Edamame Peperoncino 330yen

Edamame baked in a toaster oven, and then sautéed with olive oil, red hot chili peppers, garlic and salt.

### 辣味蒜香毛豆 330日元

把毛豆放入烤箱先烤一下，再用橄欖油翻炒，放入干辣椒、大蒜、盐来调味的一道佐酒小菜。

### 에다마메 페페론치노 330엔

에다마메( 풋콩 )를 오븐토스터로 한번 구운 뒤 올리브오일, 말린 페페론치노, 마늘, 소금을 넣고 볶은 매콤 짭짤한 풋콩볶음.

### 橄欖油香蒜毛豆 330日元

毛豆以烤箱烤過，再加入橄欖油、鷹爪辣椒、大蒜、鹽拌炒

## 揚げとうもろこし 550円



## Deep-fried Corn 550yen

Corn deep-fried in oil.

### 油炸玉米 550日元

香脆可口的油炸玉米。

### 튀긴 옥수수 550엔

신선한 기름으로 바삭하게 튀겨낸 옥수수

### 酥炸玉蜀黍 550日元

用油將玉蜀黍炸酥。

## アスパラ バターしょう油 550円



## Sautéed Asparagus with Butter Soy Sauce 550yen

Saga-grown asparagus sautéed in butter, and then lightly seasoned with black pepper and soy sauce.

### 黄油炒芦笋 550日元

选用佐贺县产的芦笋用黄油翻炒并加入少许的黑胡椒和酱油调味。

### 아스파라거스 버터간장 550엔

사가현산 아스파라거스를 버터로 맛있게 볶은 다음, 흑후추 살짝, 간장으로 맛을 낸 아스파라거스 볶음.

### 香煎奶油蘆筍 醬油風味 550日元

用奶油煎炒佐賀縣產蘆筍後，以少量黑胡椒與醬油調味