

食べ物	Food	餐點	餐点	푸드
和食・日本の家庭	Japanese Cuisine/ Japanese Comfort Food	和食 日本的家庭料理等	和食 日本的家庭料理等	일본 요리・일본 가정 요리등
つきだし	Snacks	開胃小菜	前菜	겉들이찬
お通し	Hors d'Oeuvres	押桌小菜	餐前小菜	오토시 (술이나 식사전에 나오는 소량의 안주)
前菜	Appetizers	前菜	凉菜	전채
枝豆	Edamame Beans	毛豆	毛豆	꽃콩
冷や奴	Cold Tofu	冷豆腐	凉拌豆腐	히야얏코 (고명과 소스를 얹은 연두부)
焼き物	Grilled Food	燒烤類	烧烤类	구이
かば焼き	Kabayaki (Charbroiled fish, often eel. Fish is flavored with soy sauce, sugar, and sweet rice wine.)	蒲焼：把當中切開的魚（特別是鰻魚）蘸上由醬油、糖和甜料酒製成的醬料，放在炭火上烤熟。	蒲焼：把当中切开的鱼（特別是鰻魚）蘸上由醬油、糖和甜料酒制成的醬料，放在炭火上烤熟。	카바야키 (생선, 특히 장어 몸을 갈라서 간장이나 설탕, 미림으로 만든 양념장에 담가서 숯불로 구운 것)
イカ焼き	Grilled Squid	烤魷魚	烤鱿鱼	이카야키 (오징어구이)
サンマの塩焼き	Salt-Grilled Pacific Saury	烤秋刀魚	加盐烤秋刀鱼	삼마노 시오야키 (콩치구이)
焼き魚	Grilled Fish	烤鱼	烤鱼	생선구이
揚げ物	Deep-Fried Food	炸食	油炸食品类	튀김
天ぷら	Tempura	天婦羅	天妇罗	텐뿌라 (튀김)
かき揚げ	Kakiage (Mixed vegetables and shrimp fritters)	炸雜錦：油炸蔬菜丁和小蝦	炸什锦：油炸蔬菜丁和小虾	야채나 새우 등을 반죽에 섞어서 튀긴 것. 야채튀김
トンカツ、串揚げ	Pork Cutlet, Fried Skewers	炸豬排和雜錦肉串	炸猪排、串扬炸	돈까스, 꼬치튀김
串カツ	Pork Cutlet Skewers	炸肉串	炸猪排串	꼬치까스
ワカサギのフライ	Fried Smelt	炸公魚	炸公鱼	와카사기노 프라이 (빙어 튀김)
カレイの唐揚げ	Fried Flounder	乾炸鰈魚	干炸鲽鱼	카레이노 가라아게 (넙치 튀김)
鶏の唐揚げ	Fried Chicken	乾炸雞塊	干炸鸡块	도리노 가라아게 (닭 튀김)
煮物	Stewed Food	燴煮類	烩煮类	조림
おでん	Oden	關東煮	关东煮	어묵
こんにゃく	Konnyaku Yam Cake	蒟蒻	魔芋	곤약
ちくわ	Chikuwa (Tubular fish paste cake)	竹輪魚卷	圆筒鱼糕	치쿠와 (으깬 생선살을 대나무 꼬치에 발라 굽거나 찜 생선묵)
はんぺん	Hanpen (Soft, white steamed fish cake made of fish paste and yam)	魚肉山芋餅	鱼肉山芋饼	한펜 (생선살 다진 것과 마늘가루 등을 반죽하여 동글납작하게 찜 것)
つみれ	Fish Balls	魚丸	鱼丸	츠미레 (생선을 다져 밀가루에 개어서 동그랗게 뭉쳐 익힌 것)
がんもどき	Ganmodoki (Fried tofu fritter made with vegetables and hijiki seaweed)	飛龍頭豆腐：加上蔬菜和鹿尾菜的炸豆腐	油炸菜豆腐：油炸加上蔬菜末和鹿尾菜的豆腐	간모도키 (으깬 두부에 잘게 썬 야채나 다시마 등을 넣고 튀긴 것)
さつま揚げ	Satsuma-age (Fried fish paste cake)	炸魚餅	油炸鱼肉饼	사츠마아게 (생선살 과 우영, 당근 등을 갈아서 섞어 튀긴 것)
厚揚げ	Atsuage (Fried tofu)	炸豆腐	油炸豆腐	아츠아게 (두껍게 썰어 살짝 튀긴 두부)
あら煮	Arani (Stewed fish made with leftover portions after filleting the fish)	魚頭鍋：使用去掉魚肉後的魚煮成	鱼头锅：使用去掉鱼肉後剩下的部分煮成。	아라니 (요리하고 남은 생선을 끓인 찌개)
サバのみそ煮	Mackerel Stewed in a Miso (fermented soy bean paste) Sauce	豆醬煮青花魚	豆酱煮青花鱼	사바노 미소니 (고등어 된장조림)
豚角煮	Braised Pork Belly	東坡肉	东坡肉	부타노 가쿠니 (네모로 자른 돼지고기를 양념해서 달콤하게 졸인 것)
蒸し料理	Steamed Food	蒸菜	蒸菜	찜 요리

茶わん蒸し	Chawanmushi (savory egg custard)	茶碗蒸	茶碗蒸	자완무시 (닭고기, 표고버섯, 어묵 등을 넣은 계란찜)
アサリの酒蒸し	Sake-Steamed Clams	清酒蒸海瓜子	清酒蒸海瓜子	아사리노 사카무시 (바지락에 술을 넣고 삶은 것)
鍋	Hot Pot	鍋品	锅类	전골
すき焼き	Sukiyaki	壽喜焼	寿喜烧	스키야키 (불고기전골)
肉	Meat	肉	肉	쇠고기
野菜	Vegetables	蔬菜	蔬菜	야채
豆腐	Tofu	豆腐	豆腐	두부
しらたき	Shirataki (Yam Noodles)	蒟蒻絲	魔芋丝	실곤약
生卵	Raw Egg	雞蛋	鸡蛋	생계란
湯豆腐	Boiled Tofu	豆腐鍋	豆腐锅	유도후 (생두부를 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 양념장을 찍어 먹는 요리)
ちゃんこ鍋	Chanko Nabe (Commonly eaten by sumo wrestlers, this hot pot is made with meat, fish and vegetables)	力士火鍋：採用肉類、魚類及各種蔬菜煮成的相撲手料理	力士火锅：采用肉类、鱼类和各种蔬菜煮成的相扑手料理。	장코나베 (씨름선수들이 먹는 요리로서 고기, 생선, 야채 등을 넣고 끓인 것)
ちり鍋	Chiri Nabe (Hot pot made with codfish, sea bream, mushrooms, and other vegetables)	魚片火鍋：採用鱈魚、鯛魚、菌類和其他蔬菜煮成	鱼片火锅：采用鲑鱼、鲷鱼、菌类和其他蔬菜煮成。	치리나베 (대구나 도미, 버섯, 야채 등을 넣고 끓인 것)
寄せ鍋	Yose Nabe (Hot pot made with chicken, fish paste cake, shellfish, mushrooms, tofu, and seasonal vegetables)	雜錦火鍋：採用雞肉、魚糕片、貝類、大蝦、菌類、豆腐和當季蔬菜煮成	什锦火锅：采用鸡肉、鱼糕片、贝类、大虾、菌类、豆腐和当季蔬菜煮成。	요세나베 (닭고기, 어묵, 조개, 새우, 표고버섯, 두부, 계절 야채 등을 넣고 끓인 것)
かき鍋	Oyster Hot Pot (Oysters are cooked in a broth flavored with miso, fermented soybean paste. It is also called "dote nabe.")	牡蠣火鍋：又名土手火鍋，在以豆醬調味的高湯中燉煮牡蠣	牡蛎火锅：又名土手火锅，在以豆酱调味的高汤中炖煮牡蛎。	가키나베 (된장을 넣은 다시국에 굴과 야채를 넣고 끓인 것. 도테나베라고도 함.)
しゃぶしゃぶ	Shabu-shabu	涮牛肉	日式火锅	샤부샤부
ご飯物	Rice Dishes	飯	米饭类	밥
ご飯	Rice	米飯	米饭	밥
おにぎり	Riceball	御飯團	饭团	주먹밥
丼	Rice Bowl Dish	蓋飯	盖碗饭	덮밥
牛丼	Beef Over Rice	牛肉蓋飯	牛肉盖碗饭	규돈 (소고기덮밥)
親子丼	Egg and Chicken Over Rice	親子蓋飯	鸡肉鸡蛋盖碗饭	오야코돈 (닭고기계란덮밥)
餅	Rice Cake	年糕	年糕	떡
汁物	Soup	汤	湯	국
吸物	Clear Broth Soup	清湯	清汤	스이모노 (맑은 국물)
みそ汁	Miso Soup	味噌湯	酱汤	된장국
豚汁	Pork Miso Soup	豬肉味噌湯	猪肉味噌汤	돼지고기된장국
	Eggs	雞蛋	鸡蛋	계란
ゆで卵	Boiled Egg	煮雞蛋	水煮蛋	삶은 계란
目玉焼き (両面)	Over Easy	兩面煎荷包蛋	两面煎荷包蛋	계란 후라이 (양쪽)
(片面)	Sunny Side Up	單面煎荷包蛋	单面煎荷包蛋	(한쪽)
いり卵	Scrambled	炒蛋	炒蛋	볶음 계란
だし巻き卵	Japanese Omelette Flavored With Broth	日式高湯蛋捲	日式汤汁鸡蛋卷	계란말이
温泉卵	Slow-boiled Egg	溫泉蛋	温泉鸡蛋	온천계란
卵焼き	Japanese Omelette	日式蛋捲	烤鸡蛋	계란후라이
その他	Others	其他	其他	기타
梅干し	Pickled Plum	日式酸梅	日式咸梅干	매실장아찌
漬物	Pickled Vegetables	泡菜	腌菜	단무지, 야채절임
イカの塩から	Ika no Shiyokara (Salted Squid Guts)	鹹魷魚內臟：鹽醃魷魚內臟	咸鱿鱼内脏：盐腌鱿鱼内脏	이카노 시요카라 (오징어 젓갈)
かに酢	Kanisu (Vinegared Crab)	醋拌蟹肉	醋拌蟹肉	가니스 (게 식초무침)
おつまみ	Tsumami (Food to accompany alcohol)	酒菜 (下酒小菜)	下酒菜	오츠마미 (안주)

焼き鳥・焼肉・お好み焼き等				
焼き鳥	Grilled Chicken Skewers	烤雞肉串	烤鸡肉	닭꼬치
もも	Chicken Thigh	雞腿	鸡腿	닭 허벅다리살
砂ぎも	Gizzard	雞胗肝	鸡胗肝	닭똥집
レバー	Liver	雞肝	鸡肝	간
皮	Chicken Skin	雞皮	鸡皮	닭껍질
ねぎ	Green Onion	蔥	大葱	파
ささみ	White Breast Meat	雞柳	鸡柳	닭 가슴살
つくね	Chicken Meatball	雞肉丸	鸡肉丸	닭고기 동그랑땡
手羽	Chicken Wing	雞翅膀	鸡翅膀	닭날개
タン	Tongue	豬舌頭	猪舌	돼지 혀
ハツ	Heart	雞心	雞心	돼지 심장
カシラ	Pork Head Muscle	豬頭肉	猪头肉	돼지 머리
ねぎま	Chicken (or tuna) and Green Onion	蔥香雞腿肉串	葱香鸡肉	닭고기대파
梅しそ	Chicken With Pickled Plum Sauce and Shiso Leaves	紫蘇梅醬雞肉串	紫苏梅酱鸡肉	매실차조기
ずり	Gizzard	雞胗	砂肝	닭똥집
軟骨	Cartilage	軟骨	软骨	연골
たれ	Sauce	調味汁	酱	소스
塩	Salt	鹽	盐	소금
焼き肉・肉類	Grilled Meat, etc.	焼肉・肉類	烤肉肉类	고기구이・고기류
カルビ	Short Ribs	牛五花	肋骨肉	갈비
ロース	Loin	牛里肌	肋脊肉	등심
ハラミ	Skirt Steak	牛腹胸肉	五花肉	안창살
ステーキ	Steak	牛排	牛排	스테이크
テンダーロインステーキ	Tenderloin Steak	腰眼牛排	腰眼牛排	텐더로인 스테이크
サーロインステーキ	Sirloin Steak	沙朗牛排	沙朗牛排	설로인 스테이크
レア	Rare	3分熟	3分熟	레어
ミディアム	Medium	5分熟	5分熟	미디움
ウェルダン	Well-done	全熟	全熟	웰던
レバー	Liver	肝藏	肝脏	간
ホルモン	Offal	內臟	下水	곱창
ウインナー	Frankfurter	小香腸	肉肠	비엔나소시지
ソーセージ	Sausage	香腸	鱼肠	소시지
ベーコン	Bacon	培根	腊肉	베이컨
豚	Pork	豬肉	猪肉	돼지고기
お好み焼き	Okonomiyaki (Savoury Pancakes)	日式蔬菜煎餅	日式蔬菜煎饼	오코노미야키
いか	Squid	花枝煎餅	墨鱼煎饼	오징어
豚玉	Pork and Egg	豬肉雞蛋煎餅	猪肉鸡蛋煎饼	돼지고기계란
鉄板焼き		鐵板燒	铁板烧	철판구이
焼きそば	Stir Fried Egg Noodles	炒麵	炒面条	야키소바 (볶음면)
たこ焼き	Takoyaki (Octopus Balls)	章魚燒	章鱼小丸子	다코야키

洋食				
洋食	Western Cuisine	西式料理	西洋料理	양식
前菜 (オードブル)	Hors d'Oeuvres	前菜	前菜	전채 (오드블)
カルパッチョ	Carpaccio	義式生牛肉片(生牛肉切成薄片，浇上沙拉酱，混上橄榄油，奶酪等。)	意式生牛肉(生牛肉切成薄片，浇上沙拉酱，混上橄榄油，奶酪等。)	카르파초
スモークサーモン	Smoked Salmon	熏三文魚片	熏三文鱼片	스모크 서몬
エスカルゴ	Escargot	法國蝸牛	法国蜗牛	에스카르고
スープ	Soups	湯類	汤类	스프
コンソメ 温／冷製	Consommé (Hot or cold)	熱/冷法國清湯	热/冰法国清汤	콘소메 온 / 냉제
ベジタブル	Vegetables	蔬菜類	蔬菜类	베지터블
コーン	Corn	玉米	玉米	콘
冷製ポテトクリーム	Chilled Potato And Leek Soup	冰鎮芋芋奶油濃湯	冰镇马铃薯奶油浓汤	냉제 포테이토 크림
ハンバーグステーキ	Hamburger Steak	漢堡肉餅	汉堡牛排	햄버그 스테이크
チキンカツ	Chicken Cutlet	炸雞排	炸鸡排	치킨 컷렛
ポークカツ	Pork Cutlet	炸豬排	炸猪排	포크 컷렛
ビーフカツ	Beef Cutlet	炸牛排	炸牛排	비프 컷렛
ビーフシチュー (牛肉の赤ぶどう酒煮込み)	Beef Stew in Red Wine Sauce	紅酒燜牛肉	红酒焖牛肉	비프 시튜 (쇠고기 적포도주 조림)
ローストビーフ	Roast Beef	燒牛肉	烧牛肉	로스트 비프
牛網焼き	Charcoal-broiled Beef	炭火烤牛肉	炭火烤牛肉	쇠고기 그릴구이
コロッケ	Croquette	炸洋芋餅	炸马铃薯饼	크로켓
メンチカツ	Menchi-katsu (Ground meat cutlet)	炸絞肉餅	炸绞肉饼	민치카스
フライドポテト	French Fries	薯條	炸薯条	감자튀김
エビフライ	Deep Fried Breaded Shrimp	炸蝦	炸虾	새우튀김
鮮魚フライ、タルタルソース	Fried Fish with Tartar Sauce	炸魚，配韃靼蛋黃醬	炸鱼，配鞑靼蛋黄酱	생선 튀김, 타르타르소스
鮮魚バター焼き	Fish Meuniere	奶油煎魚	黄油煎鱼	생선 버터구이
舌平目のムニエル	Sole Meuniere	奶油煎比目魚	黄油煎比目鱼	혀넙치 피니에르
温野菜	Steamed Vegetables	蒸蔬菜	蒸蔬菜	온야채
温野菜盛り合わせ	Assorted Vegetables	蒸蔬菜拼盤	蒸蔬菜拼盘	온야채모듬
バターライス	Buttered Rice	奶油炒飯	黄油炒饭	버터라이스
サラダ	Salads	沙拉	沙拉	샐러드
グリーンサラダ	Green Salad	青菜沙拉	青菜沙拉	그린 샐러드
ミックス野菜サラダ	Mixed Salad	雜錦蔬菜沙拉	什锦蔬菜沙拉	모듬 야채 샐러드
ピザ	Pizza	比薩餅	比萨饼	피자
グラタン	Gratin	起司奶油烤菜	乳酪奶油烤菜	그라탕
マカロニ	Macaroni	通心粉	通心粉	마카로니
ドリア	Doria (Japanese Gratin)	起司奶油烤飯	乳酪奶油烤饭	도리아
サンドウィッチ	Sandwiches	三明治	三明治	샌드위치
ホットドック	Hot dog	熱狗	热狗	핫도그
ハンバーガー	Hamburger	漢堡包	汉堡包	햄버거
パン／トースト	Toast	吐司/烤麵包	烤面包	팬 토스트
クリームシチュー	Cream Stew	奶油燉菜	鲜奶油墩煮	크림스튜
スパゲッティ	Spaghetti	意大利麵	意大利面	스파게티
ナポリタン	Napolitan	西紅柿麵	蕃茄面	나폴리탄
ミート・ソース	Bolognese Sauce	肉醬麵	肉酱面	미트소스
ボンゴレ	Vongole (Clams)	白酒蛤蜊麵	白酒海瓜子面	봉골레
カルボナーラ (卵とベーコン入り)	Carbonara (Bacon and Eggs)	奶油煙肉麵	奶油培根面	까르보나라 (계란과 베이컨)
ピラフ	Pilaf	西炒飯	西炒饭	피라프
カレーライス	Curry and Rice	咖喱飯	咖喱饭	카레라이스
オムライス	Omurice (Omelette with fried rice)	蛋包飯	蛋包饭	오프라이스
オムレツ	Omelette	奄列/蛋餅	蛋饼	오믈렛

中華料理、韓国料理				
中華料理	Chinese Cuisine	中華料理	中国菜	중화요리
冷盆類 前菜	Cold Dishes	冷盤類 前菜	冷盘类 前菜	냉채 전체
盛り合わせ前菜	Appetizer Platter	拼盤	拼盘	모듬 전체
蒸し鶏	Steamed Chicken	蒸雞	蒸鸡	전닭
ピータン（家鴨卵）	Preserved Egg	皮蛋	皮蛋	피탄 (숙성 오리알)
クラゲの冷菜	Chilled Jellyfish	海蜇皮	海蜇皮	해파리 냉채
アワビの冷菜	Chilled Abalone	鮑魚片	鲍鱼片	전복 냉채
湯類 スープ	Soups	湯類	汤类	탕류 스프
ツバメの巢	Bird's Nest Soup	燕窩湯	燕窝汤	제비집
ふかひれスープ	Shark Fin Soup	魚翅湯	鱼翅汤	상어 지느러미스프
卵スープ	Egg Drop Soup	蛋花湯	蛋花汤	계란스프
野菜スープ	Vegetable soup	菜湯	菜汤	야채스프
春雨スープ	Chinese Vermicelli Soup	粉絲湯	粉丝汤	당면스프
回鍋肉	Twice Cooked Pork (Pork and Cabbage Stir Fry)	回鍋肉	回锅肉	후이귀러우
担々麺	Tantan Noodles (Spicy noodles)	擔擔麵	担担面	탄탄면
エビチリ	Stir Fried Prawns with Chili Sauce	乾燒蝦仁	干烧虾	칠리새우
小籠包	Pork Buns	小籠包	小笼包	샤오롱빠오
天津飯	Crab Omelet on Rice	天津飯(日式中餐。用鸡蛋裹飯・浇上汁。)	天津饭(日式中餐。用鸡蛋裹饭，浇上汁。)	텐진덮밥
牛肉とカキ油味付牛肉と青菜炒め	Beef With Oyster Sauce /Beef With Green Vegetables	蠔油牛肉炒青菜	蚝油牛肉炒青菜	쇠고기 굴기름맛 쇠 고기와 청채볶음
牛肉とピーマンいため	Shredded Beef With Green Pepper	青椒牛肉絲	青椒牛肉丝	쇠고기 피망볶음
牛肉とセロリいため	Shredded Beef With Celery	青椒西芹絲	青椒西芹丝	쇠고기 셀러리볶음
酢豚	Sweet & Sour Pork	糖醋肉	糖醋肉	탕수육
豚肉とピーマンいため	Shredded Pork With Green Pepper	青椒豬肉絲	青椒猪肉丝	돼지고기 피망기름볶음
豚肉の角煮込み	Braised Pork Belly	東坡肉	东坡肉	돼지고기 조림
鶏のももフライ	Fried Chicken Legs	炸雞腿	炸鸡腿	닭 허벅다리살 튀김
鶏の唐揚げ	Fried Chicken	炸雞塊	炸鸡块	닭 튀김
北京ダック	Roasted Peking Duck	北京烤鴨	北京烤鸭	베이징 덕
車エビ（小エビ）唐辛子ソース煮	Prawns (shrimps) With Chili Sauce	香辣蝦	香辣虾	보리새우 (작은 새우) 고추소스 찜
ふかのひれ	Shark Fin	魚翅	鱼翅	상어 지느러미
鶏肉入りふかひれ	Braised Shark's Fin With Sliced Chicken Meat	雞絲魚翅	鸡丝鱼翅	닭고기 든 상어 지느러미
大切れふかひれ煮付け	Braised Shark's Fin With Brown Gravy	紅燒排翅	红烧排翅	크게 자른 상어 지느러미 찜
カニ肉入りふかひれ	Shark's Fin With Crab Meat	蟹粉魚翅	蟹粉鱼翅	게가 든 상어 지느러미
カニ玉	Egg With Crab Meat	芙蓉蟹	芙蓉蟹	게가 든 계란요리
白菜クリーム煮	Chinese Cabbage With Cream Sauce	奶油煮白菜	奶油煮白菜	배추크림 조림
ニラレバーいため	Pork and Chive Stir Fry	韭菜炒豬肝	韭菜炒猪肝	부추 간볶음
野菜いため	Vegetable Stir Fry	清炒時菜	清炒时菜	야채볶음
豆腐類	Tofu	豆腐類	豆腐类	두부류
豆腐と挽牛肉まぶしチリソース入り（マーボー豆腐）	Mapo Tofu (Tofu and minced beef in a chili sauce)	麻婆豆腐	麻婆豆腐	두부와 다진 쇠고기뿌림 칠리소스 (마파두부)
五目そば	Noodle Soup with Assorted Ingredients	雜錦湯麵	什锦汤面	오목면
五目焼きそば	Stir Fried Noodles with Assorted Ingredients	雜錦炒麵	什锦炒面	오목 구운면
ラーメン	Ramen Noodles	拉麵	拉面	라면
タンメン	Noodles in a Pork Broth With Vegetables and Pieces of Pork	清湯蛋麵	清汤蛋面	탄면 (돼지고기와 야채가 든 면)
五目ワンタン	Wonton Dumplings With Pork and Leeks (Served in a soy sauce flavored soup)	雜錦雲吞麵	什锦云吞面	오목 완탕
チャーシューメン	Ramen Noodles with Roast Pork Slices	叉燒麵	叉烧面	차슈면 (구운 돼지고기가 든 면)
チャーハン	Fried Rice	炒飯	炒饭	볶음밥
五目チャーハン	Fried Rice with Assorted Ingredients	雜錦炒飯	什锦炒饭	오목볶음밥

点心類	Pastry	點心類	点心类	덤섬류 (가벼운 음식류)
焼きギョーザ	Pork Dumplings (Fried)	鍋貼	锅贴	군만두
水ギョーザ	Pork Dumplings (In soup)	水餃	水饺	물만두
シュウマイ	Shumai (Pork Dumplings)	燒賣	烧卖	찜만두
春巻き	Spring Rolls	春卷	春卷	춘권 (고기, 어패류의 야채말이)
ワンタン	Wonton Dumplings	雲吞	馄饨	훈탕(중국식 만두국)
韓国料理	Korean Cuisine	韓國料理	韩国料理	한국 요리
チヂミ	Korean Pancake	韓式煎餅	煎油花(一种韩式煎饼)	파전
ビビンバ	Bibimbap	韓式石鍋拌飯	韩式石锅拌饭	비빔밥

魚介類、お寿司、海藻類				
魚類・寿司	Fish/Sushi	魚・壽司	鱼类寿司	생선류・초밥
刺し身	Sashimi (Sliced raw fish)	生魚片	生鱼片	생선회
刺身盛り合せ	Sashimi Platter	生魚片拼盤	生鱼片拼盘	모듬
お造り	Sashimi	生魚片	生鱼片	회
マグロ	Tuna	鮪魚	金枪鱼	다랑어
カツオ	Bonito (Skipjack Tuna)	鰹魚/松魚	鰹鱼	가다랭이
ハマチ	Young Yellowtail	鰺魚	小油甘鱼	마래미
コハダ	Gizzard Shad	小鰈魚	斑点鱼	전어
サバ	Blue Mackerel	青花魚	青花鱼	고등어
タイ	Sea Bream	鯛魚	鲷鱼	도미
ヒラメ	Fluke (Flounder)	鯧魚	偏口鱼	광어
エビ	Shrimp	蝦	虾	새우
数の子	Herring Roe	鲱魚子	鲱鱼子	말린 청어알
タコ	Octopus	章魚	章鱼	문어
イカ	Squid	墨魚	墨鱼	오징어
うに	Sea Urchin	海膽	海胆	성게
イクラ	Salmon Roe	鹹鮭魚子	咸鲑鱼子	연어알
トロ	Fatty Bluefin Tuna Belly	鮪魚肚	金枪鱼腩	다랑어 살의 지방이 많은 부분
ネギトロ	Minced Bluefin Tuna Belly and Green Onion	鮪魚肚拌蔥	葱拌金枪鱼肉碎	다랑어 살에 파를 넣고 다진 것
甘エビ	Raw Pink Shrimp	甜蝦	甜虾	단새우
ブリ	Adult Yellowtail	鰺/青甘	油甘鱼	방어
タラコ	Cod Roe	鱈魚子	鳕鱼子	대구알
明太子	Pollack Roe	明太子	咸明太鱼子	명란
イワシ	Sardine	沙丁魚	沙丁鱼	정어리
サーモン	Salmon	鮭魚	鲑鱼	연어
アナゴ	Conger Eel	星鰻	星鰻	붕장어
カニ	Crab	螃蟹	螃蟹	게
シマエビ	Hokkai Shrimp	北海蝦	缟虾	중하
ウナギ	Eel	鰻魚	鰻鱼	장어
サンマ	Pacific Saury	秋刀魚	秋刀鱼	꽁치
タチウオ	Hairtail	太刀魚	带鱼	갈치
カレイ	Righteye Flounder	鰈魚	鰈鱼	가자미
シラウオ	Whitebait	銀魚	银鱼	뽕어
タラ	Pacific Cod	鱈魚	鳕鱼	대구
ホッケ	Okhotsk Atka Mackerel	花魚	花鲷鱼	입연수어
シメサバ	Vinegared Blue Mackerel	醋漬青花魚	醋浸青花鱼肉	고등어초절임
マス	Sea Trout	鱒魚	大马哈鱼	송어
ニシン	Pacific Herring	鲱魚	青鱼	청어
キンメダイ	Red Bream	金目鯛魚	金眼鯛	금눈돔
ニジマス	Rainbow Trout	虹鱒	虹鳟	무지개송어
卵焼き	Japanese Omelette	雞蛋	鸡蛋	계란
のり巻き	Nori-maki (sushi roll)	海苔飯卷	紫菜卷	노리마키 (김밥)
鉄火巻き	Tekka-maki (tuna roll)	鮪魚片海苔飯卷	金枪鱼紫菜卷	뱃카마키 (참치말이)
かっぱ巻き	Kappa-maki (cucumber roll)	黃瓜海苔飯卷	黄瓜紫菜卷	갑파마키 (오이말이)
かんぴょう巻き	Kampyo-maki (flavored dried gourd roll)	葫蘆乾海苔飯卷	葫芦条紫菜卷	간표마키 (박고지말이)
うめ巻き	Ume-maki (Japanese pickled plum roll)	梅子海苔飯卷	梅肉紫菜卷	우메마키 (매실말이)
軍艦巻	Gunkan-maki	軍艦壽司	军舰寿司	군함말이
太巻	Futo-maki	粗卷壽司	粗卷寿司	후토마키 (일본식 김밥)
貝類	Shellfish	貝類	贝类	조개류
ホタテ貝	Scallop	海扇(扇貝)	扇贝	가리비
アワビ	Abalone	鮑魚	鲍鱼	전복
カキ	Oyster	牡蠣	牡蛎	굴
アサリ	Manila Clam	花蛤	蛤仔	바지락
シジミ	Freshwater Mussel	蜆(蜆仔)	蜆贝	제첩
海藻類	Seaweed	海藻类	海藻類	해조류
海苔	Dried Seaweed	海苔	紫菜	김
味付のり	Flavored Dried Seaweed	調味海苔	调味紫菜	조미김
焼きのり	Grilled Dried Seaweed	燒海苔	烤紫菜	구운김

ワカメ	Wakame Seaweed	海帶芽	裙帶菜	미역
昆布	Konbu (Kelp)	昆布	昆布	다시마

麵類	Noodles	麵類	面类	면류
そば	Soba	蕎麥麵	荞麦	메밀국수
うどん	Udon	烏龍麵	乌龙面或是乌冬面	우동
かけそば (うどん)	Kake Soba or Udon (Noodles served in a warm clear broth, flavored with soy sauce) *出汁に魚を使用している場合: Kake Soba or Udon (Noodles served in a hot fish-based broth, flavored with soy sauce)	清湯蕎麥麵 (烏龍麵): 麵條淋上以醬油調味的熱高湯	清汤荞麦面 (乌冬面): 面条淋上以酱油调味的热高汤。	가케소바 (우동): 간장 맛 다시의 메밀국수나 우동.
もりそば	Mori Soba (Noodles are served chilled with a dipping sauce and condiments on the side)	笊籬蕎麥麵: 蕎麥麵盛在笊籬上, 蘸上調味汁享用	小笼屉荞麦面: 面条盛在小笼屉上, 蘸上调味汁享用。	모리소바: 작은 소쿠리에 면을 담아 양념을 넣은 국물에 찍어서 먹습니다.
ざるそば	Zaru Soba (Noodles are served chilled with dried seaweed sprinkled on top. It comes with a dipping sauce and condiments on the side.)	筥簍蕎麥麵: 蕎麥麵盛在筥簍上, 撒上海苔後, 蘸調味汁享用	筥笊荞麦面: 面条盛在筥笊上, 洒上干紫菜, 蘸调味汁享用。	자루소바: 소쿠리에 담은 면 위에 김을 뿌리고 양념 국물에 찍어서 먹는 메밀국수.
とろろそば	Tororo Soba (Noodles served with grated yam paste)	山芋蕎麥麵: 在蕎麥麵條上澆上山芋泥後享用	山芋荞麦面: 浇上捣烂的山芋享用。	도로로소바: 참마를 갈아서 위에 얹은 메밀국수.
天ざる	Ten-zaru (Zaru soba served with tempura)	天婦羅筥簍蕎麥麵: 配上天婦羅的筥簍蕎麥麵	天妇罗筥笊荞麦面: 配上天妇罗的筥笊荞麦面。	덴자루: 자루소바에 덴뿌라를 곁들인 것.
きつねそば (うどん)	Kitsune Soba or Kitsune Udon (Noodles served in a warm clear broth with fried tofu on top) *出汁に魚を使用している場合: Kitsune Soba or Kitsune Udon (Noodles served in a warm fish-based broth with fried tofu on top)	炸豆腐蕎麥麵 (烏龍麵): 配上炸豆腐	油炸豆腐荞麦面 (乌冬面): 配上油炸豆腐。	기츠네소바 (우동): 유부를 얹은 소바 (우동).
たぬきそば (うどん)	Tanuki Soba or Tanuki Udon (Noodles served in a warm clear broth with pieces of crispy tempura batter on top) *出汁に魚を使用している場合: Tanuki Soba or Tanuki Udon (Noodles served in a warm fish-based broth with pieces of crispy tempura batter on top)	炸渣子蕎麥麵 (烏龍麵): 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 再撒上炸渣子	炸渣子荞麦面 (乌冬面): 面条加上酱油调味的热高汤, 再洒上炸渣子。	다누키소바: 덴뿌라 부스러기를 얹은 메밀국수 (우동).
卵とじそば (うどん)	Tamago Toji Soba or Tamago Toji Udon (Noodles served with egg in a warm clear broth flavored with soy sauce) *出汁に魚を使用している場合: Tamago Toji Soba or Tamago Toji Udon (Noodles served with egg in a warm fish-based broth flavored with soy sauce)	木須蕎麥麵 (烏龍麵): 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 再加入雞液	蛋盖荞麦面 (乌冬面): 面条加上酱油调味的热高汤, 再浇上蛋液。	다마고토지소바 (우동): 계란을 풀어서 덮은 메밀국수 (우동).
鴨南蛮そば (うどん)	Kamo Nanban Soba or Kamo Nanban Udon (Noodles served with duck, or sometimes chicken, cooked in a warm clear broth flavored with soy sauce) *出汁に魚を使用している場合: Kamo Nanban Soba or Kamo Nanban Udon (Noodles served with duck, or sometimes chicken, cooked in a warm fish-based broth flavored with soy sauce)	鴨肉蕎麥麵 (烏龍麵): 麵條澆上醬油調味的熱高湯, 配上雞肉	鸭肉荞麦面 (乌冬面): 面条加上酱油调味的热高汤, 配上鸡肉。	가모난방소바 (우동): 닭고기와 파를 얹은 메밀국수 (우동).

天ぷらそば（うどん）	Tempura Soba or Tempura Udon (Noodles served with prawn tempura, in a warm clear broth flavored with soy sauce) *出汁に魚を使用している場合: Tempura Soba or Tempura Udon (Noodles served with prawn tempura, in a warm fish-based broth flavored with soy sauce)	天婦羅蕎麥麵（烏龍麵）：麵條澆上醬油調味的熱高湯，配上一兩隻炸大蝦	天妇罗荞麦面（乌冬面）：面条加上酱油调味的热高汤，配上一只或两只大虾天妇罗。	덴뿌라스oba（우동）: 튀김을 얹은 메밀국수（우동）.
鍋焼きうどん	Nabeyaki Udon (Noodles boiled and served in an earthen pot with prawn tempura, egg, shiitake mushroom, slices of fish paste cake, bamboo shoots, and green vegetables)	砂鍋烏龍麵：麵條加上醬油調味的熱高湯，在砂鍋中加上炸大蝦、熟雞蛋、冬菇、魚糕片、麵筋、筍片和蔬菜同煮	锅烧乌冬面：面条加上酱油调味的热高汤，在砂锅中加上大虾天妇罗、熟鸡蛋、冬菇、鱼糕片、面筋、笋片和蔬菜同煮。	나베야키우동: 새우튀김, 삶은 계란, 표고버섯, 생선묵, 죽순, 녹색야채등을 넣어서 끓인 우동.
月見そば（うどん）	Tsukimi Soba or Tsukimi Udon (Noodles served in a warm clear broth flavored with soy sauce with a raw egg on top) *出汁に魚を使用している場合: Tsukimi Soba or Tsukimi Udon (Noodles served in a warm fish-based broth flavored with soy sauce with a raw egg on top)	月見蕎麥麵（烏龍麵）：麵條加上醬油調味的熱高湯，在上面打一隻生雞蛋。因蛋黃的形狀如月而得名	月見（臥果兒）荞麦面（乌冬面）：面条加上酱油调味的热高汤，在上面打一只生鸡蛋。蛋黄的形状如月而得名。	츠키미소바（우동）: 생계란을 얹은 메밀국수（우동）.
かき玉そば（うどん）	Kakitama Soba or Kakitama Udon (Noodles served with egg in a warm clear broth flavored with soy sauce) *出汁に魚を使用している場合: Kakitama Soba or Kakitama Udon (Noodles served with egg in a warm fish-based broth flavored with soy sauce)	木須蕎麥麵（烏龍麵）：麵條加上醬油調味的熱高湯，上面加上炒雞蛋	木樨荞麦面（乌冬面）：面条加上酱油调味的热高汤，上面加上炒鸡蛋。	가키타마소바（우동）: 계란을 풀어서 얹은 메밀국수（우동）.
釜あげうどん	Kamaage Udon (Noodles are served warm with a warm dipping sauce)	鐵鍋烏龍麵：在厚重的鐵鍋中煮熟麵條後蘸上醬料享用	铁锅乌冬面：在厚重的铁锅中煮熟面条后蘸上酱料享用。	가마아게우동: 양념 국물에 찍어서 먹는 우동
カレー南蛮	Curry Nanban (Noodles are served in a warm curry and broth soup) *出汁に魚を使用している場合: Curry Nanban (Noodles are served in a warm curry and fish-based broth soup)	咖喱麵：麵條加上醬油和咖喱調味的熱高湯	咖喱面：面条加上酱油和咖喱调味的热高汤。	카레난방: 카레우동
かうどん	Chikara Udon (Noodles served with rice cake in a warm clear broth flavored with soy sauce) *出汁に魚を使用している場合 Chikara Udon (Noodles served with rice cake in a warm fish-based broth flavored with soy sauce)	年糕烏龍麵：麵條加上醬油調味的熱高湯，配上年糕	年糕乌冬面：面条加上酱油调味的热高汤，配上年糕。	치카라우동: 떡을 얹은 우동
焼きうどん	Stir Fried Udon	炒烏龍麵	炒乌龙面	볶음우동
そうめん	Somen	麵線	面线	소면

項目3	英語	中国語(繁体字)	中国語(簡体字)	ハングル
飲み物	Beverages	飲料	饮料	[アルコールも売る場合] 음료 및 주류 [アルコールは売らない場合] 음료
ソフトドリンク	Soft Drinks	清涼飲料	清凉饮料	음료
ジュース	Juice	果汁	果汁	쥬스
オレンジジュース	Orange Juice	橘子汁	橘子汁	오렌지주스
トマトジュース	Tomato Juice	蕃茄汁	番茄汁	토마토주스
リンゴジュース	Apple Juice	蘋果汁	苹果汁	사과주스
メロンソーダ	Melon Soda	哈密瓜蘇打水	哈密瓜苏打水	메론소다
メロンクリームソーダ	Melon Soda Float	蜜瓜奶油蘇打	蜜瓜奶油苏打	메론 크림소다
ソーダ水	Soda Water	蘇打水	苏打水	소다수
コーラ	Cola	可樂	可乐	콜라
スプライト	Sprite	雪碧	雪碧	스프라이트
ジンジャール	Ginger Ale	薑汁汽水	薑汁汽水	진저 에일
ミルク	Milk	牛奶	牛奶	밀크
コーヒー	Coffee	咖啡	咖啡	커피
アイスコーヒー	Iced Coffee	冰咖啡	冰咖啡	아이스커피
ミルクコーヒー	Milk Coffee	牛奶咖啡	牛奶咖啡	밀크커피
カフェラテ	Latte	拿鐵	拿铁咖啡	카페라테
カプチーノ	Cappuccino	卡布奇諾	卡布奇诺	카푸치노
エスプレッソ	Espresso	濃縮咖啡	浓缩咖啡	에스프레소
紅茶〔レモン／ミルク〕	Tea [Lemon, Milk]	紅茶（檸檬茶/ 奶茶）	红茶（柠檬茶/ 奶茶）	홍차 [레몬 / 밀크]
ココア	Hot Chocolate	可可	可可	코코아
グリーンティー	Green Tea	綠茶/ 日本茶	绿茶/日本茶	녹차/일본차
ウーロン茶	Oolong Tea	烏龍茶	乌龙茶	우롱차
ミネラルウォーター	Mineral Water	礦泉水	矿泉水	미네랄 워터
ミネラルウォーター（ガス入り）	Mineral Water (Carbonated)	礦泉水(碳酸)	矿泉水(碳酸)	탄산수
温かい	Warm	熱	热的	따뜻한 것
冷たい	Cold	冰	冰的	차가운 것
アルコール	Alcohol	酒	酒类	주류
ウイスキー・ブランデー	Whiskey, Brandy	威士忌/ 白蘭地	威士忌/ 白兰地	위스키・브랜디
焼酎	Shochu	燒酒	烧酒	소주
スコッチ	Scotch	蘇格蘭威士忌	苏格兰威士忌	스카치위스키
バーボン	Bourbon	波本威士忌	波本威士忌	버본
ビール	Beer	啤酒	啤酒	맥주
生ビール	Draft Beer	生啤酒	生啤酒	생맥주
日本酒	Sake	日本酒	日本酒	일본술
ワイン〔赤・白・ロゼ〕	Wine (Red, White, Rosé)	葡萄酒（紅酒、白酒、玫瑰紅酒）	葡萄酒（红酒、白酒、玫瑰红酒）	와인 [적・백・로제]
ワイン	Wine	葡萄酒	葡萄酒	와인
グラス	Glass	玻璃杯	玻璃杯	글라스
酎ハイ	Shochu Cocktail	碳酸燒酒	酎高(一种加碳酸水的蒸馏酒)	췌하이(소주에 탄산수를 탄 것)
梅酒	Umeshu (Plum Wine)	梅酒	梅酒	매실주
水割り	With Water	兌冷水	加凉水	미즈와리(물을 탄 것)
お湯割り	With Warm Water	兌熱水	加热水	오투와리(따뜻한 물을 탄 것)
ロック	On the Rocks	調冰	加冰块	온더록
ソーダ割り	With Soda	兌蘇打水	加碳酸水	소다와리(탄산수를 탄 것)

デザート				
デザート・トッピング	Dessert/Topping	甜點・小吃	甜点	디저트, 토핑
チョコレートケーキ	Chocolate Cake (Sponge)	巧克力蛋糕	巧克力蛋糕	초콜릿케이크
ガトーショコラ	Chocolate Cake (Ganache)	法式巧克力蛋糕	法式巧克力蛋糕	가토쇼콜라
モンブラン	Mont Blanc	蒙布朗栗子蛋糕	栗子蛋糕	몽블랑케이크
ティラミス	Tiramisu	提拉米蘇	意大利奶酪蛋糕	티라미수
ムース	Mousse	慕斯	慕斯	무스
パイ	Pie	派	西式馅饼蛋糕	파이
ミルフィーユ	Mille-feuille	法式千層酥	法式千层酥	밀퐁유
バウムクーヘン	Baumkuchen	年輪蛋糕	年轮蛋糕	바움쿠헤ン
シュークリーム	Cream Puff	泡芙	泡芙	슈크림
ロールケーキ	Swiss Roll	瑞士卷	卷蛋糕	롤케이크
クレープ	Crepe	可麗餅	法国薄饼或可丽饼	크레페
だんご	Dumplings	米粉丸子	米粉丸子	강단
胡麻団子	Sesame Dumplings	芝麻丸	芝麻小丸子	참깨강단
ぜんざい	Red Bean Soup	紅豆年糕湯(小豆和砂糖煮后，放入小丸子 年糕 栗子等 一种日式甜食)	红豆年糕汤(小豆和砂糖煮后，放入小丸子 年糕 栗子等 一种日式甜食)	단팥죽
わらびもち	Warabi Mochi	蕨菜年糕	蕨菜年糕	고사리떡
パフェ	Parfait	聖代	芭菲	파르페
まんじゅう	Manju (Red Bean Paste Bun)	日式饅頭	日式豆沙馒头	만쥬
あんこ	Red Bean Paste	豆沙	豆沙	팥소
生クリーム	Whipping Cream	奶油	生鮮奶油	생크림
ホットケーキ	Pancakes	厚煎鬆餅	薄烤饼	팬케이크
プリン	Pudding	布丁	焦糖布甸	푸딩
ヨーグルト	Yoghurt	優格	酸奶	요구르트
かき氷	Shaved Ice	剉冰	刨冰(将冰块凿碎加上糖浆的冷饮)	빙수
アイスクリーム	Ice Cream	冰淇淋	冰淇淋	아이스크림
	Vanilla	香草	香草	바닐라
シャーベット	Sorbet	雪葩	冰糕	샤베트
甜点類 (デザート)	Dessert	甜點類	甜点类	디저트
杏仁豆腐	Annin Tofu (Almond Pudding)	杏仁豆腐	杏仁豆腐	안닌두부 (살구씨묵)

その他食材（野菜等）				
野菜	Vegetables	蔬菜	蔬菜	채소
ジャガイモ	Potato	洋芋	马铃薯	감자
ダイコン	Daikon Radish	蘿蔔	萝卜	무우
ニンジン	Carrot	胡蘿蔔	红萝卜	당근
シイタケ	Shiitake Mushroom	冬菇	冬菇	표고버섯
シソ	Shiso Leaves	紫蘇	紫苏	소엽
ナス	Eggplant	茄子	茄子	가지
サツマイモ	Sweet Potato	紅薯	蕃薯	고구마
オクラ	Okra	秋葵（蔬菜）	秋葵	오크라
シシトウ	Spicy Green Pepper	小青椒	小青椒	파란 고추
アスパラガス	Asparagus	蘆筍	芦笋	아스파라거스
キャベツ	Cabbage	高麗菜	卷心菜	양배추
白菜	Chinese Cabbage	大白菜	白菜	배추
タマネギ	Onion	洋蔥	洋葱	양파
さといも	Eddoe	里芋	芋头	토란
やまいも	Japanese Yam	山芋	山药	산마
キクいも	Jerusalem Artichoke Tuber	菊芋	菊芋	돼지감자
レタス	Lettuce	萵苣	生菜	양상추
アスパラガス	Asparagus	蘆筍	芦笋	아스파라거스
ピーマン	Green Pepper	青椒	青椒	피망
カリフラワー	Cauliflower	白花椰菜	菜花	컬리플라워
トマト	Tomato	番茄	西红柿	토마토
ホウレンソウ	Spinach	菠菜	菠菜	시금치
栗	Chestnut	栗子	栗子	밤
アボガド	Avocado	鳄梨	鳄梨或牛油果	아보카도
キュウリ	Cucumber	小黃瓜	黄瓜	오이
カボチャ	Pumpkin	南瓜	南瓜	단호박
トウモロコシ	Corn	玉米	玉米	옥수수
モヤシ	Bean Sprouts	豆芽菜	豆芽	숙주
きのこ類	Mushrooms	菇類	磨菇类	버섯류
干しいたけ	Dried Shiitake	乾香菇	香菇干	건표고버섯
しめじ	Shimeji Mushroom	真姬菇	真姬菇	땅쩌만가닥버섯
ぶなしめじ	Brown Beech Mushroom	山毛櫨磨菇	山毛櫨丛生口磨	느티만가닥버섯
マイタケ	Hen-of-the-Woods Mushroom	舞茸	灰树花	요새버섯
エリンギ	King Trumpet Mushroom	杏鲍菇	杏鲍菇	새송이버섯
エノキ	Enoki Mushroom	金針菇	金针菇	팽이버섯
マッシュルーム	Mushroom	洋菇	双孢磨菇	양송이버섯
フルーツ	Fruit	水果	水果	과일
洋なし	Pear	西洋梨	西洋梨	서양배
リンゴ	Apple	蘋果	苹果	사과
イチゴ	Strawberry	草莓	草莓	딸기
キウイ	Kiwifruit	奇異果	猕猴桃	키위
マンゴー	Mango	芒果	芒果	망고
ブルーベリー	Blueberry	藍莓	蓝莓	블루베리
さくらんぼ	Cherry	櫻桃	櫻桃	체리
桃	Peach	水蜜桃	桃子	복숭아
ココナッツ	Coconut	椰子	椰子	코코넛
ゆず	Yuzu Citrus	香橙	香橙	유자
ミカン	Mandarin Orange	蜜柑	蜜柑	귤
ブドウ	Grapes	葡萄	葡萄	포도
スイカ	Watermelon	西瓜	西瓜	수박
メロン	Melon	蜜瓜	蜜瓜	메론
ナシ	Pear	梨	梨	배
オレンジ	Orange	橘子	橘子	오렌지
パイナップル	Pineapple	鳳梨	凤梨	파인애플
ナッツ類	Nuts	堅果類	坚果	견과류
アーモンド	Almond	杏仁	大杏仁	아몬드
マカダミアナッツ	Macadamia	夏威夷豆	夏威夷豆	마카다미아
ピーナッツ	Peanuts	落花生	花生	땅콩
ピスタチオ	Pistachio	開心果	开心果	피스타치오
くるみ	Walnut	胡桃	核桃	호두
カシューナッツ	Cashew Nuts	腰果	腰果	캐슈넛
ヘーゼルナッツ	Hazelnuts	榛果	榛子	헤이즐넛

ローカルフード等				
ローカルフード	Local Gourmet Products	當地美食	当地美食	토속음식
	Local Dishes	郷土料理	乡土料理	향토요리
海鮮丼	Seafood Bowl (raw)	海鮮蓋飯(丼)	海鲜盖饭	해물덮밥(회덮밥)
いくら丼	Salmon Egg Bowl	鮭魚卵蓋飯(丼)	鲑鱼鱼卵盖饭	연어알덮밥
焼ししゃも	Grilled Shishamo smelt	烤柳葉魚	烤柳叶鱼	바다뽕어
焼きさんま	Grilled Pacific Saury	烤秋刀魚	烤秋刀鱼	삼마노 시오야키(꽁치구이)
焼きほっけ	Grilled Atka mackerel	烤鮪魚	烤六线鱼	훙게 아부리
ラーメンサラダ	Ramen Noodle Salad	拉麵沙拉	钏路凉拌拉面	라면샐러드
焼牡蠣	Grilled Oyster	烤牡蠣	烤牡蛎	굴구이
ザンギ	Zangi Fried Chicken	炸雞塊	炸鸡	잔기(닭 튀김)
ザンタレ	Zangi Fried Chicken with Special sauce	釧路特製炸雞塊(甘醋醬)	澆汁北海道名物炸鸡	소스튀린닭고기튀김
釧路ザンギ	Kushiro style Zangi Fried Chicken	釧路風特製の炸雞塊	钏路名物炸鸡	구시로 닭튀김
たこわさび	Takowasabi (raw octopus with Japanese horseradish)	芥茶章魚	辣根拌章鱼	문어와사비
かき酢	Vinegared Oyster	醋拌生牡蠣	醋汁生蚝	굴폰즈(굴식초간장)
エゾシカバーガー	Hamburger with Yezo Sika Deer Meat	鹿肉漢堡	虾夷鹿肉汉堡包	
エゾシカスープカレー	Soup Curry with Yezo Sika Deer Meat	鹿肉湯咖喱	虾夷鹿肉咖喱汤	
カツミート	Pork Cutlet Spaghetti with meat sauce	炸豬排蕃茄肉醬意大利麵	炸猪排番茄肉酱意大利面	까스미트
カニサラダ	Crab Salad	蟹肉沙拉	蟹肉沙拉	게 샐러드
カニコロッケ	Crab Croquette	日式炸蟹肉餅	烤扇贝	
帆立バター焼き	Scallops Sauteed in Butter	奶油煎扇貝	黄油煎扇贝	가리비 버터구이
豚丼	Pork Bowl	豬肉蓋飯(丼)	炸猪排盖饭	돼지고기덮밥
うに丼	Sea Urchin Bowl	海膽蓋飯(海膽丼)	海胆盖饭	성게덮밥
焼き魚定食	Seasonal Grilled Fish Set	烤魚定食(套餐)	烤鱼定食	생선구이 정식
刺身定食	Sashimi Set	刺身(生魚片)定食(套餐)	生鱼片定食	생선회 정식
ザンギ定食	Zangi Fried Chicken Set	ZANGI定食-北海道特製炸雞塊定食(套餐)	北海道名物炸鸡定食	잔기(닭 튀김)정식
天ぶら定食	Tempura Set (Deep-fried fish & Vegetable)	天婦羅定食(套餐)	天麸罗定食	튀김 정식
角煮定食	Japanese braised Pork Belly Set	滷豬肉塊定食(套餐)	五花肉块定食	일본식 돼지갈비찜 정식
ソフトクリーム	Soft Ice Cream	霜淇淋	蛋卷冰淇淋	소프트아이스크림
刺身三点盛り	Assorted 3 kinds of Sashimi	三種類刺身(生魚片)盤	生鱼片拼盘(三种)	생선회3종류
ビーフサイコロステーキ	Diced Beef Steak	牛骰子牛排	牛块	
北海道のポテトサラダ	Hokkaido Potato Salad	北海道馬鈴薯沙拉	北海道产马铃薯沙拉	
かしわ抜き	Chicken Soup (soy sauce flavor)	雞肉湯	鸡肉汤	닭고기 간장국
かしわ蕎麦	Hot Soba with Chicken	雞肉蕎麥麵	鸡肉热汤荞麦面	닭고기국물메밀국수
アスパラ豚巻	Pork Wrapped Asparagus	豬肉包蘆筍串烤	烤猪肉片卷芦笋	아스파라거스돼지고기꼬치구이
アスパラベーコン巻	Bacon Wrapped Asparagus	培根包蘆筍串烤	烤培根卷芦笋	
てっぽう汁	Miso Soup with Hanasaki Crab	螃蟹味噌湯	螃蟹味噌汤	게 된장국
焼じゃが	Baked Potato	烤馬鈴薯	烤马铃薯	구운감자
おにぎり(鮭・タラコ・梅)	Rice Ball (Fillings: salmon, salted cod roe, or pickled plum)	日式飯糰(鮭魚・鰹魚卵・醃製梅)	饭团(鲑鱼、鲣鱼鱼卵、梅子)	주먹밥(연어, 명랑젓, 매실)

香辛料・調味料等				
	Condiments/ Seasoning	香辛調味料	香味料, 調味料	향신료・조미료
塩	Salt	鹽	盐	소금
砂糖	Sugar	砂糖	糖	설탕
酢	Vinegar	醋	醋	식초
味噌	Miso (fermented soybean paste)	味噌	味噌	된장
こしょう	Pepper	胡椒	黑胡椒	후추
醤油	Soy Sauce	醬油	酱油	간장
ソース	Worcestershire Sauce	調味醬	酱	소스
マヨネーズ	Mayonnaise	美乃滋	沙拉酱	마요네즈
唐辛子	Chili Powder	辣椒	辣椒	고추
七味唐辛子	Shichimi Togarashi (7-spice blend)	七味辣椒粉	七味辣椒粉	시 치미 토우가라시
わさび	Wasabi	山葵醬	芥末	고추냉이
わさびあり	With Wasabi	加山葵醬	帶芥末	고추냉이 넣음
わさびなし	Without Wasabi	不加山葵醬	不帶芥末	고추냉이 안넣음
ラー油	Chili Oil	辣油	辣油	고추기름
大根おろし	Grated Daikon Radish	白蘿蔔泥	擦碎的萝卜	무 간 것
かつおぶし	Dried Bonito Flakes	柴魚	调味用的木鱼	가다랑어포
青のり	Green Dried Seaweed	青海苔	绿紫菜	파래가루
しょうが	Ginger	薑	姜	생강
紅しょうが	Red Pickled Ginger	紅薑絲	红姜	생강초절임
オリーブオイル	Olive Oil	橄欖油	橄榄油	올리브오일
マスタード	Mustard	芥末	芥辣酱	머스타드
ポン酢	Ponzu Sauce	橙醋	调味酸醋	폰즈소스
ドレッシング	Dressing	沙拉醬	蔬菜調味料	드레싱
にんにく	Garlic	蒜頭	蒜	마늘
山椒	Japanese Pepper	山椒	花椒	산초
タルタルソース	Tartar Sauce	塔塔醬(在沙拉醬里加上菜, 鸡蛋等的調味醬, 多用于裹在炸的食品上食用。)	塔塔酱(在沙拉醬里加上菜, 鸡蛋等的調味醬, 多用于裹在炸的食品上食用。)	타르타르소스
タバスコ	Tabasco	塔巴斯哥辣醬油	塔巴斯科辣椒酱	타바스코
みりん	Mirin (sweet cooking rice wine)	味醂	味醂	미림
つゆ	Dipping Sauce	湯頭露	日式調味料	맛간장
ごま	Sesame Seeds	芝麻	芝麻	참깨
ごまだれ	Sesame Sauce	芝麻醬	芝麻調味醬	참깨소스
みょうが	Japanese Ginger	茗荷	襄荷	생강순
そば湯	Soba Water	蕎麥湯	荞麦汤	메밀국숫물
デミグラスソース	Demi-glace	多明格拉斯醬	多明格拉斯酱(西洋料理的一种醬)	데미글라스소스

会話など				
会話	Conversation	會話	会话	회화
注文お願いします	Can I order?	要點餐。	请点菜。	주문할게요.
お替わり	Can I have another (item), please.	再來一碗。	[ごはんのおかわりのとき] 添飯。 [お酒のおかわりのとき] 添酒。 [おかずのおかわりのとき] 添菜。	리필.
会計をお願いします。	Bill, please or check, please.	要結帳。	请付账。	계산할게요.
カードが使えます	We accept credit cards.	刷卡付帳。	可以用信用卡。	신용카드 사용가능합니다.
現金でお願いします。	Sorry, cash only.	現金付帳。	请用现金付。	현금으로 계산해주세요.
辛い（からい）		辣	辣	맵다
～を・・・個ください。	Can I have (#) (item) please.	～(菜名)要・・・個。	请给我～・・・个。	～플(을)・・・개 주세요.
器具	Utensils	餐具	器具	기구
お箸	Chopsticks	筷子	筷子	젓가락
ナイフ	Knife	刀	餐刀	ナイフ
フォーク	Fork	叉	叉子	포크
スプーン	Spoon	湯匙	勺子	숟가락
取り皿	Small Plate	小盤子	小盘	앞접시
丼	Bowl	大碗	大的饭碗	사발
コップ	Glass	玻璃杯	玻璃杯子	컵
カップ	Cup	咖啡杯	杯子	컵
おちょこ	Sake Cup	小酒杯	喝日本酒的小杯子	작은 술잔
ストロー	Straw	吸管	吸管	빨대
れんげ	Chinese Spoon	調羹	瓷勺	중국숟가락
おしぼり	Napkin	擦手巾	擦手巾	물수건
ハラル	Halal	符合回教教規食物	清真	할랄
豚肉は入っていません。	Does not contain pork	不放豬肉。	没有用猪肉。	돼지고기를 사용하지 않았습니다.
アルコールを使わず調理しています。	Does not contain alcohol	不使用酒料理。	加工时没有用酒精。	알콜을 사용하지 않고 조리했습니다.
原料	Ingredients	原食材	原料	원료
コメ	Rice	米	米饭类	쌀
そば	Buckwheat	蕎麥	荞麦	메밀
小麦粉	Flour	小麥粉	面粉	밀
アレルギー	Allergies	致過敏食材	致过敏食材	알레르기
この料理には、「卵」「小麦」「えび」「かに」「そば」「落花生」「乳」が使用されています。	This dish contains egg, flour, shrimp, crab, buckwheat, peanuts, and milk	本料理有使用[蛋]、[小麦]、[蝦]、[蟹]、[蕎麥]、[花生]、[牛奶]。	这个料理里面，使用了[鸡蛋]，[小麦]，[虾]，[蟹]，[荞麦]，[花生]，[牛奶]。	이 요리에 [계란], [밀], [새우], [게], [메밀], [땅콩], [유제품] 이 사용되었습니다.