



おしながき
MENU

にぎり寿司

Nigirizushi

¥

にぎり寿司

酢などで味付けしたご飯を一口で食べられる大きさに手で握り、新鮮な魚介類（まぐろ、たい、はまち、さけ、いか、たこ、えび等）をのせたもの。

Nigirizushi (Hand-formed sushi)

Rice flavored with vinegar, etc. is formed into bite-sized portions by squeezing between hands and then topped with a piece of various kinds of fresh seafood (tuna, sea bream, yellowtail, salmon, squid, octopus, shrimp, etc.)

생선 초밥

식초 등으로 양념한 밥을 한 입에 먹을 수 있는 크기로 손으로 뭉친 후, 신선한 어패류(다랑어, 도미, 마래미, 연어, 오징어, 낙지, 새우 등)를 얹은 요리.

手捏寿司

将饭加醋等拌匀后，用手捏成能一口吃下大小的饭团，再在上面放上新鲜的鱼虾蟹贝类（金枪鱼、鲷鱼、师鱼幼鱼、鲑鱼、乌贼、章鱼、虾等）。

手捏壽司

飯以酢等調味用手攪成可以一口食用的大小，放上新鮮的魚類和貝類（金槍魚、鯛、鰯魚、鮭魚、烏賊、章魚、蝦等）。