



おしながき
MENU

巻き寿司

Makizushi

¥

巻き寿司

酢などで味付けしたご飯をのりの上にのせ、にんじん、しいたけ、高野豆腐、卵などを真ん中にして巻いたもの。

Makizushi (Rolled sushi)

Rice flavored with vinegar, etc. is placed upon a sheet of dried seaweed (nori), pieces of carrots, shiitake mushrooms, freeze-dried tofu, fried egg, etc. are placed in the middle of the rice, and the whole thing is rolled up.

김밥

식초 등으로 양념한 밥을 김 위에 잘 펼쳐놓고, 그 가운데에 당근, 표고버섯, 고야두부, 달걀 등을 올려놓고 둥글게 말은 김밥.

手卷寿司

将加醋拌匀后的米饭，摊在紫菜片上，中间放胡萝卜、香菇、冻豆腐、鸡蛋等卷制而成。

捲壽司

用酢等調味的飯放在海苔上，將紅蘿蔔、香菇、高野豆腐、蛋等放在中間捲起來。