



おしながき
MENU

おでん

Oden

¥

おでん

だいこん、こんにゃく、厚揚げ、ゆで卵などをおかつおと昆布で取っただし汁、しょうゆなどで煮込んだもの。

Oden (Mixed stockpot)

Pieces of daikon (giant radish) konnyaku, thick pieces of fried tofu, hard boiled eggs etc. are boiled in a stock made from dashi (stock made from dried bonito and kelp) flavored with soy sauce.

일본식 오뎅 (꼬치안주)

가다랑어와 다시마를 우려내고 간장 등으로 간을 한 국물에 무우, 곤약, 유부, 삶은 달걀 등을 푹 끓여낸 요리.

杂烩

萝卜、魔芋块、油炸豆腐、煮鸡蛋等，加入木鱼干薄片和海带制的高汤、酱油等炖制而成。

關東煮

蘿蔔、魔芋、厚的炸豆腐、煮雞蛋等用鰹魚和昆布取的湯汁、醬油等煮透。