



おしながき
MENU

すきやき

Sukiyaki

¥

すき焼き

牛肉、鶏肉などに野菜（ねぎ、白菜等）、豆腐などを加えて、砂糖、しょうゆなどで味付けして、煮ながら食べる料理。

Sukiyaki

Meat, vegetables, tofu and other ingredients, are slowly cooked or simmered in a shallow pot in a mixture of soy sauce, sugar and mirin. The pot is placed in the center of the table, and the food is eaten while cooking.

스키야키

쇠고기, 닭고기 등에 야채 (파, 배추 등) 나 두부 등을 넣고, 설탕, 간장 등으로 양념하여 즉석에서 끓여 먹는 요리.

酱油火锅

牛肉片、鸡肉等，加蔬菜（大葱、白菜等）、豆腐等，用酱油、糖等调味，边煮边吃的料理。

壽喜燒

牛肉、雞肉等加上蔬菜（蔥、大白菜等）、豆腐等用砂糖、醬油等調味，邊煮邊吃的料理。