



おしながき
MENU

しゃぶしゃぶ

Shabushabu

¥

しゃぶしゃぶ

薄切りの牛肉、野菜などを熱湯の中でゆすぐようにさっと煮て、ポン酢などのたれをつけて食べる料理。

Shabushabu

A pot of boiling water is placed at the centre of the table. Thinly sliced beef, vegetables and other ingredients are dipped into the water to cook them, then dunked in ponzu vinegar or sesame seed sauce for flavor.

샤브샤브

얇게 썬 쇠고기, 야채 등을 뜨거운 탕 속에 살짝 데친 후, 폰즈간장 등의 소스를 찍어 먹는 요리.

涮牛肉

牛肉薄片、蔬菜等放在滾水中涮后，蘸调料吃的料理。

涮涮鍋

切薄的牛肉、蔬菜等在熱開水裡似漂洗般煮燙一下子，沾橙子酢等的調料汁吃的料理。