



おしながき
MENU

親子丼

Oyakodon

¥

親子丼

鶏肉、たまねぎなどをかつおや昆布で取っただし汁、しょうゆなどで煮て、卵でとじ、ご飯にかけてもの。

Oyakodon

Pieces of chicken and onions are cooked in a broth of dashi (stock made from dried bonito and kelp) and soy sauce, then covered with egg sauce and placed on top of a bowl of rice.

오야코동 (닭고기 달걀 덮밥)

닭고기, 양파 등을 가다랑어와 다시마로 우려낸 국물과 간장 등으로 양념하고, 잘 푼 달걀을 넣어 살짝 조리 후, 밥 위에 얹은 요리.

鸡肉鸡蛋盖浇饭

鸡肉、洋葱等加木鱼干薄片和海带煮制的高汤、酱油等煮熟，再加鸡蛋煮至半熟，盖在饭上。

雞肉蛋蓋飯

雞肉、洋蔥等用鰹魚和昆布製取的湯汁、醬油等煮後，雞蛋打散，蓋在飯上。