

おしながき
MENU

きつねうどん(そば)

Kitsune udon(soba)

¥

きつねうどん(そば)

小麦粉(そば粉)をこねて細く切り、ゆでた麺をかつおや昆布で取っただし汁にしょうゆ、塩などで味付けしたお汁に入れ、油揚げ(豆腐を油で揚げたもの)をしょうゆや砂糖などで煮付けたものをのせたもの。

Kitsune udon/soba

Noodles are made by kneading dough (of white flour or soba flour), cutting into thin strips, then boiling. These are then added to a broth of dashi (stock made from dried bonito and kelp) that is flavored with soy sauce and salt. Aburaage- tofu fried in oil and flavored with sugar and soy sauce is placed on top.

기쓰네 우동(메밀국수)

밀가루(메밀분) 반죽을 얇게 썰어 끓는 물에 삶아낸 후, 가다랑어와 다시마를 우려내어 간장, 소금 등으로 간을 한 국물을 넣고, 간장과 설탕 등으로 조려낸 유부를 위에 얹어 먹는 요리.

油炸豆腐乌冬(荞麦面)面

将面粉(荞麦粉)和好切细、煮熟后, 倒入用高汤、酱油、盐等调制的汤汁中, 上面再放上用酱油、糖煮好的油炸豆腐。

油炸豆腐烏龍麵(蕎麥)

麵粉(蕎麥粉)捏和後切細, 燙過的麵條放入用鰹魚和昆布取的湯汁加上醬油、鹽等調味湯, 將油炸豆腐(豆腐用油炸的東西)用醬油或砂糖等滾沸蓋在上面。