



おしながき
MENU

天ぷらうどん(そば)

Tempura udon(soba)

¥

天ぷらうどん(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、てんぷら(魚介類や野菜などに小麦粉を水で溶いたころもをつけて、油で揚げたもの)をのせたもの。

Tempura 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. Pieces of tempura (seafood or vegetables coated in a light batter and fried in oil) are placed on top.

튀김 우동(메밀국수)

밀가루(메밀분)를 반죽하고 얇게 썰어 끓는 물에 삶아낸 후, 가다랑어와 다시마를 우려내어 간장, 소금 등으로 간을 한 국물을 넣고, 튀김(어패류와 야채 등에 밀가루를 물에 풀어 만든 튀김옷을 입힌 후, 기름에 튀겨낸 것)을 위에 얹어 먹는 요리.

天麸罗乌冬(荞麦面)面

面粉(荞麦粉)加水和匀,擀薄切成细丝煮熟,加用木鱼干薄片和海带煮的高汤、酱油、盐等,上面放天麸罗(鱼虾、蔬菜等蘸面糊后用油炸的菜肴)。

天婦羅烏龍麵(蕎麥麵)

麵粉(蕎麥粉)捏和後切細,燙過的麵條放入用鯉魚和昆布取的湯汁加上醬油、鹽等調味湯,天婦羅(魚類和貝類或蔬菜等沾用水攪開的麵粉糊,用油炸的東西)用醬油或砂糖等滾沸蓋在上面。