



おしながき
MENU

お好み焼き

Okonomiyaki

¥

お好み焼き

水で溶いた小麦粉、卵に肉（豚肉、牛肉等）、魚介類（いか、えび等）、野菜（キャベツ等）などを混ぜて、鉄板で焼いたもの。ソース、青のり、かつおぶしなどをかけて食べる。

Okonomiyaki

A pancake-like batter is mixed with flour, egg water etc. vegetables (especially cabbage) and people's favorite toppings (usually meat or seafood) are mixed in, then cooked on a hot griddle. Sauce, powdered green seaweed, and dried bonito flakes are then put on top as condiments.

오코노미야키 (일본식 부침개)

물로 걸죽하게 푼 밀가루와 달걀에 육류 (돼지고기, 쇠고기 등), 어패류 (오징어, 새우 등), 야채 (양배추 등) 등을 잘 섞어 철판에 구운 요리. 소스, 파래, 가다랑어포 등을 뿌려서 먹는다.

什锦煎饼

面粉加水、鸡蛋、肉（猪肉、牛肉等）、鱼虾类（乌贼、虾等）、蔬菜（卷心菜等）拌匀，放在铁板上煎熟。撒上沙司、肠浒苔、木鱼干薄片等食用。

御好焼

用水拌麵粉，蛋和肉（猪肉、牛肉等）、魚類和貝類（烏賊、蝦等）、蔬菜（高麗菜等）等攪拌，用鐵板煎的東西。澆上調味醬汁、青海苔、乾製鯉魚蘇等食用。