



おしながき
MENU

すまし汁

Sumashi soup

¥

すまし汁

かつおや昆布で取っただし汁を、しょうゆ、塩で味つけしたお汁。

Zoni soup

A clear broth of dashi (stock made from dried bonito and kelp), and flavored with soy sauce and salt.

스마시지루 (맑은 장국)

가다랑어와 다시마를 우려낸 국물에 간장, 소금으로 간을 한 국.

清汤

在用木鱼干薄片和海带熬制的鲜汤里，加酱油、盐等调味的汤。

清湯

用鯉魚或昆布取的湯汁，以醬油、鹽調味的湯。