

Azabu Juban course

麻布十番コース

课程菜单/코스요리

カウンターのみのご提供です。

Only counter seats available

仅有吧台座位 / 카운터석만 제공합니다

前菜 (2点)

2 appetizers

2道开胃菜 / 전채 2점

刺身 (3点)

3 sashimi

3份刺身(生鱼片) / 생선회 3점

焼物

grilled dish

烧烤菜肴 / 구이

揚物

Fried food

油炸食品 / 튀김

茶碗蒸

steamed egg custard

蒸鸡蛋羹 / 계란찜

寿司 (12貫)

12 pieces of sushi

12个寿司 / 초밥 12조각

お椀

soups

汤 / 수프

8,000円

(税込 8,800円)

寿司の上手な食べ方

Proper Etiquette for Enjoying Sushi

寿司的正确吃法 / 스시를 맛있게 먹는 방법

手で食べる

Using Your Hand 用手吃飯 / 손으로 먹기

にぎり寿司を、
形を崩さずにいただくには手で食べるのがよいとされる。



まず、お手拭きで手を拭きます。

Use a napkin to wipe off your hand first.

首先,用湿巾擦干净手。

먼저 물수건으로 손을 닦습니다.



にぎり寿司を横に寝かします。

Roll the sushi onto its side.

将握寿司侧放倒。

스시를 옆으로 눕힙니다.



ネタを下にして、ネタに
醤油をつけ、一口で食べます。

Please the toppings side down,
dip them in soy sauce first,
and eat in one bite.

主料朝下,使主料蘸上少许酱油,整个放入口中。

재료를 아래로 향하게 한 후,
재료에 간장을 찍어 한 입에 먹습니다.

はし お箸で食べる

Using Chopsticks 用筷子吃飯 / 젓가락으로 먹기

手を汚したくない時や
あらたまった席ではお箸で食べる方が良い。



軽くお寿司を持ち上げます。

Gently pick up the sushi.

将寿司轻轻夹起。

스시를 가볍게 들어 올립니다.



箸を使ってお寿司を横に倒します。

With your chopsticks,
roll the sushi onto its side.

用筷子将寿司侧放倒

젓가락으로 스시를 옆으로 눕힙니다.



ネタのみに少量の醤油をつけて
口へ運び、一口で口に入れます。

Dip just the topping into the soy sauce to
apply a small amount. Then,
eat the whole piece of sushi in a single bite.

仅使主料蘸上少许酱油,送到嘴边,整个放入口中。

재료에만 소량의 간장을 묻히고,
입으로 가져가 한 입에 넣습니다.



にぎり寿司のご飯の部分にお醤油をつけたり
ご飯が醤油皿に残ることは良くない食べ方とされています。

Please note that it is considered poor manners to dip the rice into the soy sauce,
or to leave grains of rice in the soy sauce dish.

据说,在握寿司的米饭部分蘸酱油或米饭残留在酱油碟中都是不好的吃法。

스시의 밥 부분에 간장을 묻히거나, 밥이 간장 접시에 남는 것은 좋지 않은 식사법으로 여겨집니다.

ガリでお口直し

Pickled Ginger as a Palate Cleanser

用清爽清潔你的味蕾 / 가리로 입가심하기

ガリ(塩漬けにしたショウガ)を少々食べる
ことで、今食べたネタの後味が消え、
次のお寿司をより楽しむことができます。



Gari, or pickled ginger, is provided as a palate cleanser.
Eat a piece to clear away the aftertaste of a sushi topping,
so you can better enjoy the topping on your next piece of sushi.

稍微吃一点腌姜片(腌渍生姜),消除刚刚吃过的主料余味,
能够更好地品尝下一个寿司的味道。

가리(소금에 절인 생강)를 조금 먹으면, 방금 먹은 재료의 뒷맛이 사라져,
다음 스시를 더 맛있게 먹을 수 있습니다.

軍艦巻きのお醤油のつけ方

How to Put Soy Sauce on Gunkan Sushi

如何在軍艦卷中添加酱油
군함말이에 간장을 묻히는 방법

はしを使い、ガリに醤油をつけ、
ネタの上に垂らす食べ方。
手で食べる場合も同じ要領で OK。



To put soy sauce on gunkan sushi, or wrapped nigiri sushi, use your
chopsticks to dip a piece of gari into soy sauce, then use that to dip
soy sauce onto the sushi.

You can also use this technique if you're using your hands to eat sushi.

用筷子夹着腌姜片蘸上酱油,滴在主料上的吃法。用手吃时也利用上述方法即可。

젓가락으로 가리를 집어 간장을 묻히고, 그 간장을 재료 위에 떨어뜨려서 먹습니다.
손으로 먹을 때도 같은 방법으로 먹으면 됩니다.