



Part 3

Trying Tokyo's contemporary cuisine

第3章 东京今日舌尖美食

제3장 도쿄 음식의 현재와 만나다

第3章 東京の食の今と出会う

Minato City has many delicious restaurants.

Try all different types from tastes everyone loves to luxury cuisine with premium hospitality.

港区有无数舌尖美食餐饮店
从大众美味到高级料理，美食无限乐趣多。

미나토구에는 맛있는 가게가 많습니다.
대중적인 맛에서부터 최고급 접대 요리까지 골고루 그 맛을 느껴 보세요.

港区にはおいしいお店がたくさんあります。
大衆の味から最高級のおもてなし料理まで、味わい尽くしてください。

Learn restaurant basics

餐饮店基础礼仪 음식점의 기본을 안다 飲食店の基本を知る

One fun part of traveling is trying local foods. Minato City has a vast diversity of options from flavors everybody loves to formal Japanese cuisine, so you can savor all sorts of tastes. Restaurants in Japan have some unique customs and etiquette not seen in other countries, so it is good to learn about them before setting out. Here are the basics.

旅游度假的乐趣之一莫过于享受当地的本土美味。港区有无数的餐饮店铺，从大众美食到格调高雅的日本料理，可以让您品尝到各种口味的美食。日本的餐饮店铺有其他国家罕见的独特礼仪习惯，知其道，享其乐，您的体验一定会更加精彩。让我们来为大家介绍一些基础礼仪。

여행의 즐거움 중 하나는 현지에서 맛보는 식사. 미나토구에는 대중적인 맛에서부터 격식이 있는 일본요리까지 실로 다양한 가게가 있어 다양한 맛을 즐길 수 있다. 일본의 음식점에는 해외에서는 거의 볼 수 없는 독특한 습관이나 매너가 있는데 그것을 알고 체험하는 것도 묘미. 기본적인 것을 소개한다.

旅の楽しみの一つは、現地で味わう食事。港区には大衆的な味から格式のある日本料理まで実に多様な店があり、様々な味を堪能できる。日本の飲食店には海外ではあまり見られない独特の習慣やマナーがあるが、それを知って体験するのも醍醐味。基本的なことをご紹介しよう。



Oshibori

湿毛巾 물수건 おしぼり

You are given an *oshibori* (hand towel) when you get to your table. These are free to use and are cooled or heated depending on the season.

就席后，送到客人面前的是湿毛巾。不仅免费，有些店铺还会根据季节，提供冷热湿毛巾服务。

자리에 앉으면 나오는 것이 물수건. 무료로 사용할 수 있고, 계절에 따라서 차게 하거나 따뜻하게 해서 내 놓는 가게도 있다.

席に着くと出されるのがおしぼり。無料で使え、季節に応じて冷やしたり温めて出す店も。

Water and tea

水或茶 물·차 水・お茶

Water or tea is served when you are given your *oshibori*. This is also free and you can request free refills.

和湿毛巾一起，端上来的还有水或茶。这也是免费的，还能续加。

물수건과 함께 나오는 것이 물이나 차. 이것도 무료이며 리필도 가능하다.

おしぼりと一緒に出されるのが水やお茶。これも無料で、おかわりもできる。



Otoshi

小前菜 오토시 お通し

This is a small appetizer served first at an *izakaya* bar. At many places, this is served without being ordered, and you will be charged for it (about 300 yen). It is sometimes considered the cover charge.

进了居酒屋，最初端上来的是小碟料理。即使客人不点，同样会送上来，并需要加收费用（300日元左右）。也可以把这个认作是“席位费”。

술집에서 처음에 나오는 간단한 요리. 대부분은 주문하지 않아도 제공되고, 요금 (보통은 300 엔 정도) 이 가산된다. '자릿세' 로 보는 경우도 있다.

居酒屋で最初に出てくる小皿料理のこと。多くは注文しなくても提供され、料金（300円程度）が加算される。「席料」という捉え方をする場合もある。

Buying a meal ticket at self-serve restaurants

自助式餐券购买 셀프점의 식권 구입
セルフ店の食券購入

In restaurants with a meal ticket vending machine at the entrance, buy a meal ticket before taking your seat. Generally, you insert money and press the menu button and a meal ticket is issued for you to hand to the staff when seated.

入口处设有自动售券机的店铺，需要在就座前买好餐券。一般流程是，放入钱，选择要点的菜单按钮，领取餐券，就座后交给店员。

입구에 식권판매기가 설치되어 있는 가게에서는 자리에 앉기 전에 식권을 구입하도록 한다. 일반적으로는 돈을 넣고 메뉴 버튼을 누르면 식권이 나온다. 자리에 앉을 때 점원에게 낸다.

入り口に食券販売機が設置されている店では、席に座る前に食券を購入しよう。一般的には、お金を入れてメニューボタンを押すと、食券が出てくるので席に着くときに店員に渡そう。



Buy a meal ticket!
买上餐券!
식권 구입!
食券を買おう!

Call bell

呼叫铃 벨呼び鈴

Large restaurants have a call bell at each table to call the waiter.

尤其在面积大的店铺，每个餐桌上都有招呼店员的呼叫铃。

넓은 점포에서는 각 테이블에 점원을 부르기 위한 벨이 있다.

広い店舗では、各テーブルに店員を呼ぶための呼び鈴がついている。

Push!



Bill

结账单 전표 伝票

When you finish your meal, take this bill to the register. The bill is sometimes hooked on the end of the table or back of your chair. In restaurants where you do not have a bill, call the waiter to ask for the bill. No tipping is required. A service charge may be added at luxury restaurants or other places.

就餐结束后，拿上结账单到收银台买单。结账单一般挂在桌子侧面或椅子背面。如果找不到结账单可以咨询店员。不需要支付小费。有的高级店铺会在账单内加收服务费。

식사가 끝나면 전표를 가지고 계산대로 간다. 전표는 테이블 옆이나 의자 뒤에 걸려 있는 경우도 있다. 전표가 없는 가게에서는 점원에게 요청한다. 또, 팁은 불필요. 고급 음식점 등에서는 서비스료가 가산되는 경우도 있다.

食事が終わったら伝票を持って会計へ。伝票はテーブルの脇や椅子の背に掛けてあることも。伝票が無い店では店員に声をかける。なお、チップは不要。高級店などではサービス料を加算されることもある。

Manners

▶ Saying "Itadakimasu" and "Gochisosama"

"Itadakimasu" 和 "Gochisosama" '잘 먹겠습니다' 와 '잘 먹었습니다'
「いただきます」と「ごちそうさま」

In Japan, animals and plants that are in food are recognized as living creates, and there is a custom of saying "Itadakimasu" before the meal to give thanks for receiving those lives. Upon finishing the meal, "Gochisosama" is said to thank all the producers, chefs, and other people who worked to prepare the meal and ingredients.

日本人认为用于食材的动植物同样是有生命的。所以就餐前，胸怀感恩之情，有道上一句 "Itadakimasu" 的习惯。吃完后为了感谢农家、厨师还有每一位贡献于所用美食的人，会念上一句 "Gochisosama"。

일본에서는 식재료가 되는 동물이나 식물에도 생명이 있다고 생각하여 식사 전에는 그 생명을 먹는 것에 대한 감사를 담아서 '잘 먹겠습니다' 라고 말하는 습관이 있다. 다 먹은 후에는 생산자나 요리사 등 식재료나 식사를 만들어 준 사람에 대한 감사의 마음을 담아서 '잘 먹었습니다' 라고 말한다.

日本では、食材となる動物や植物にも命があると考え、食事の前にはその命を頂くことへの感謝を込めて「いただきます」と言う習慣がある。食べ終わりは生産者や料理人など食材や食事を作ることに奔走してくれたすべての人への感謝を込めて「ごちそうさま」と言う。



BOX lunch.

Column

Bento

便当 도시락 弁当

To enjoy meals in Japan, check out not only restaurants, but also takeout lunch shops and supermarkets. They sell all types of *bento* boxed meals that look and taste great. How about eating one in a scenic place?

要真正享受日本美食之乐，除了大小餐饮店，有机会的话，请务必体验一下便当屋和超市。有很多一看就令人垂涎三尺，美味无比的便当。挑一个景致漂亮的地方，来体验一下日本的便当文化。

일본 음식을 즐기려면 음식점뿐 아니라 도시락 가게나 슈퍼마켓도 방문해 보자. 보기에도 군침이 넘어가는 맛있는 도시락이 많이 판매되고 있다. 경치 좋은 곳에서 먹는 도시락, 어떨까요?

日本の食を楽しむなら、飲食店だけでなく便当屋やスーパーマーケットも覗いてみよう。目にも美味しい弁当がたくさん売られている。景色のよい場所で味わってみては?



EDOMAE-ZUSHI

Edomae-zushi

江戸前寿司

에도마에 슌시

Try Edomae-zushi at a long-serving restaurant

在老字号店铺品尝江戸前寿司 전통 있는 가게에서 에도마에 슌시를 맛본다.
老舗で江戸前寿司を味わう

Close to JR Tamachi Sta. This was once the location of the Shiba Zakoba fish market and the area was known as a fisheries town. Small fish and seafood landed near the Shibaura waters were said to be delicious. Okamezushi is a veteran sushi restaurant that has continued for five generations since the end of the Edo period in Shibaura that used to have a riverside fish market. Owner Fumihiko Nagatani says, "Edomae-zushi was like fast food where fish caught in the Edo sea (now the Tokyo Bay) were served fresh. It was very casual cuisine as you can see in *ukiyo-e* paintings where people are drawn standing and eating it at stalls at the riverside fish market." We asked Nagatani how to eat Edomae-zushi that has this unique history.

在 JR 田町站附近曾经有一个“芝奈鱼场”，是个有名的渔业小镇。从芝浦近海捕捞的小鱼和海鲜等，美味享誉。在鱼市场的芝浦，有一家从江戸末起，延续了 5 代人的老字号寿司店“Okame 寿司”。据主人长谷文彦先生说，“最早的江戸前寿司，是把江戸海（现在的东京湾）里捕捞的海鲜乘新鲜提供的快餐。浮世绘中也画有鱼市场摊位上，很多人聚在这里站着享用的场景，是大众化的美食”。我们从长谷先生那里得知了应该如何享用历史悠久的江戸前寿司。

JR 다마치역에서 가깝다. 이곳에는 예전에 '시바자코바 어시장' 이 있어 어업의 마을로 알려져 있었다. 시바우라 근해에서 어획된 작은 생선과 해산물은 맛있다는 평판을 받았다고 한다. 어시장이 있었던 이 시바우라에서 에도 말기부터 5 대째 이어오고 있는 전통 있는 슌시 가게 '오카메즈시'. 가게 주인인 하세 후미히코씨에 의하면 '원래 에도마에 슌시는 에도의 바다 (현재의 도쿄만) 에서 채취된 생선을 신선할 때 제공하는 패스트 푸드입니다. 우키요에 (일본 전통회화) 에도 어시장의 포장마차에서 선 채로 식사하는 사람들이 그려져 있을 정도로 가볍게 즐길 수 있는 음식입니다' 라고 한다. 그런 역사가 있는 에도마에 슌시를 즐기는 방법을 하세씨에게 물어 보았다.

JR 田町駅からほど近く。ここにはかつて「芝奈魚場」があり、漁業の町として知られていた。芝浦近海で水揚げされた小魚や魚介類は、おいしいと評判だったようだ。魚河岸があったこの芝浦で、江戸の終わりから5代続く老舗の寿司屋「おかめ鮓」。店主の長谷文彦さんによると、「もともと江戸前寿司は、江戸の海（現在の東京湾）で獲れた魚を新鮮なうちに提供するファストフード。浮世絵にも、魚河岸の屋台で立ち食いする人々が描かれているほど、気軽な食べ物なのです」。そんな歴史のある江戸前寿司の楽しみ方を長谷さんに聞いた。

Column

About Edomae-zushi

关于江戸前寿司 에도마에 슌시에 대해서
江戸前寿司について

Although this used to refer to sushi made with seafood from Tokyo Bay, it now often refers to *nigiri-zushi* with a special touch by the chef, such as vinegar soaking, marinating, or boiling. It differs from revolving sushi restaurants that use machines in that each restaurant has a unique flavor created by the vinegared rice seasoning, the flavor of the vinegar or marinade, the rolled egg, and so on.

以前是指全部使用东京湾海鲜的寿司，现在则泛指，醋收、酱渍、蒸煮等由寿司厨师们经过下手准备后手握的寿司、不同于机器卷制的回转寿司，醋饭团的盐梅比例、醋收和酱汁的口味和煎蛋卷等每个店铺都有自己的特色。

원래는 도쿄만의 해산물을 사용한 슌시를 가리켰지만, 지금은 초절임을 하거나 소스에 담그거나 삶는 등 장인에 의한 한 작업을 더 거친 니기리즈시를 가리키는 경우가 많다. 기계로 만드는 회전초밥과는 달리 사리(초밥용 밥)의 간이나 초절임 및 소스(조리양념장)의 맛, 달걀부침 등이 그 가게의 개성이 된다.

もとは東京湾の魚介を使用した寿司を指していたが、今では、酢締めする、たれに漬ける、煮るなど、職人がひと仕事加えた握り寿司を指すことが多い。機械で作る寿司とは異なり、シャリ(酢飯)の塩梅や酢締めやたれ(ツメ)の味、玉子焼きなどがその店の個性となる。

Let's Try

How to eat *Edomae-zushi*

江戸前寿司の享用方法 에도마에 스시를 즐기는 방법 江戸前寿司の楽しみ方



There is a case of toppings at the counter. You can point to the ones you want.

柜台里放着新鲜的海鲜食材，你想要吃什么直接指给师傅看即可。

카운터에는 재료가 들어 있는 케이스가 있다. 먹고 싶은 것을 가리켜서 전달해도 된다.

카운터にはネタの入ったケースがある。食べたいものを指して伝えてもよい。



1 Take your seat

入座 자리에 앉는다 席につく

To best enjoy sushi, sit at the counter. You can see the toppings and techniques of the sushi chefs up close.

若要享受寿司乐趣，坐在吧台位子最适合。可以近距离观赏美味食材和厨师握握的技术。

스시를 즐기려면 카운터석에서. 재료나 장인이 스시를 만드는 기술을 아주 가까이에서 볼 수 있다.

寿司を楽しむならカウンター席で。ネタや職人が握る技術を間近で見られる。

2 Order from the menu

点单 메뉴를 보고 주문

メニューを見て注文

There is a menu on the wall or table. You can also give a budget and ask the chef to choose for you. Some places have English menus.

菜单一般挂在墙上，或竖放在桌上。也可根据预算交给师傅配制“厨师推荐套餐”。有些店铺也提供英语菜单。

메뉴는 벽에 걸려 있거나 테이블에 세워져 있다. 예산을 말하고 '오마카세 (추천)' 의뢰도 가능. 영어 메뉴가 있는 가게도 있다.

メニューは壁に掛けられていたり、テーブルに立てかけてある。予算を伝え「おまかせ」での依頼も可能。英語のメニューがある店も。

3 Have a drink with specialties or appetizers

料理、下酒菜加美酒 일품요리나 안주로 한 잔
一品料理やつまみで一杯

You can have a drink with special dishes such as appetizers, *sashimi*, or *tempura* before your sushi. Some places offer a set course that includes appetizers, sushi, and desserts.

吃寿司前，先斟上一杯美酒，配上前菜、生鱼片、天妇罗等料理也别有情趣。有些店铺还提供下酒菜、寿司、甜品的套餐菜单

스시를 먹기 전에 전채요리나 회, 튀김 등의 일품요리를 음료와 함께 즐기는 것도 좋다. 안주, 스시, 디저트 등이 세트된 메뉴가 마련되어 있는 가게도 있다.

寿司を食べる前に、前菜や刺身、天ぷらなどの一品料理を飲み物と楽しむのもよい。つまみ、寿司、甘味などをセットにしたメニューのある店も。

Types of appetizers

下酒菜种类
안주 종류
つまみの種類



Assorted appetizers

前菜拼盘 전채 모듬
前菜盛り合わせ



Steamed egg custard

蒸蛋 차완무시 (계란찜)
茶碗蒸し

Sake 酒 술



Japanese sake includes room temperature sake, chilled sake, and warmed sake. Warmed sake is served in a bottle, so pour it into a small cup to drink.

日本酒分常温、冷蔵の冷酒と加熱の熱酒。熱酒一般放在被叫做德利的小瓶里，注入小酒盅里饮用。

일본 술에는 상온 또는 차갑게 마시는 찬술과 따뜻하게 데운 술이 있다. 데운 술은 도쿠리라는 술병에 넣어 나오므로 작은 잔에 따라 마신다.

日本酒には、常温または冷やした冷酒と、温めた燗酒がある。燗酒は德利に入れて出されるので、小さい盃に注いで飲む。



Assorted sashimi

生鱼片拼盘 모듬회
刺身盛り合わせ



Grilled fish

烤鱼 생선구이
焼き魚

SUSHI

RYOTEI

IZAKAYA

SOBA

WAGASHI

4

Taste the sushi

享用寿司 스시를 만드다.
寿司をつまむ

Types of sushi

寿司种类
스시의 종류
寿司の種類

Nigiri sushi can be *okonomi*, with toppings you choose, or as a set per person. If you want to eat your favorites to your hearts delight, pick *okonomi*. For pieces without flavoring on them, add a little soy sauce to eat. You can also get *chirashi-zushi* that is toppings arranged beautifully on vinegared rice.

根据自己喜欢的海鲜种类(寿司材料)让师傅手握的“单点”或套餐。想吃自己喜欢的海鲜就推荐您“单点”。没有酱汁的寿司,一般蘸上少许酱油后品尝。另外,还有在醋饭上摆列海鲜食材的散寿司。

니기리(스시)는 원하는 재료(스시 재료)로 만들어 달라고 하는 '오코노미'와 1인분이 세트된 것이 있다. 좋아하는 스시를 원하는 만큼 먹고 싶다면 '오코노미'로. 소스를 바르지 않은 것은 간장을 살짝 찍어 먹는다. 그 밖에 샐리(초밥)위에 재료를 흩뿌려놓은 지라시즈시도 있다.

握りは好みのネタ(寿司の材料)を握ってもらう「お好み」と、1人前がセットになったものがある。好きな寿司を好きなだけ食べたいなら「お好み」で。煮切り(たれ)のついていないものは醤油を少しつけて食べる。そのほか、シャリ(酢飯)の上にネタを並べたちらし寿司もある。

Chirashi-zushi

散寿司 지라시즈시ちらし寿司



Nigiri-zushi (wooden case)

手握寿司(桶)
니기리즈시(통)
にぎり寿司(桶)



Nigiri-zushi (your choice)

手握寿司(单点) 니기리즈시(오코노미) にぎり寿司(お好み)



Eat a little pickled ginger between pieces of sushi to cleanse your palate.

品尝不同食材的寿司的同时可以一起食用一些用于清口的生姜(糖醋腌姜)。

스시를 먹으면서 입가심으로는 가리(생강의 단식초절임)를 먹는다.

寿司を食べながら、口直しにはガリ(生姜の甘酢漬け)をつまんで。



5

Finish with a drink

饮茶收口 차를 마시며 마무리한다.
お茶を飲んで締める

Finish off with soup or tea. Sushi restaurants serve hot and slightly bitter green tea to remove the fat from your mouth.

最后喝上一碗汤或一杯茶。为了减少口中脂肪含量,寿司店的茶通常很热且较为苦口。

마지막에는 국(국물)이나 차를 마신다. 입안의 지방분을 없애기 위한 것이므로 스시 가게의 차는 뜨겁고 쓰다.

最後は椀(汁物)やお茶を。口の中の脂分を落とす目的があるため、寿司屋のお茶は熱くて苦め。



Types of Edomae-zushi

江戸前寿司の種類 에도마에 스시의 종류 江戸前寿司の種類



Nigiri 手握 니기리 握り

Raw, vinegared, soy marinated, boiled, or other toppings are pressed onto rice shaped into a boat by hand. The photo shows boiled clam with sauce.

材料除了生吃, 也有醋收、酱油浸渍、煮炸等, 用手捏握出船形放在醋饭团上。照片为涂了酱汁的煮蛤蜊。

날것이외에 초절임, 간장 절임 (즈케), 조림 등의 재료를 손으로 된 배 모양 사리에 얹는다. 사진은 소스를 바른 삶은 대합.

生のほか、酢締め、醤油漬け (ヅケ)、煮あげなどのネタを手で船形にぎったシャリにのせる。写真は、煮切りを塗った煮はまぐり。



Gunkanmaki 军舰卷 군간마키 軍艦巻き

The rice is wrapped in seaweed and topped with salmon roe (soy marinated: photo) or sea urchin, for example.

用海苔卷住醋饭团, 上面放上鲑鱼子 (酱油渍鲑鱼子 / 图示) 或海胆。

샤리를 김으로 말아 연어알 (연어알 간장조림 / 사진) 이나 성게를 얹는다.

シャリを海苔で巻き、イクラ (鮭の卵の醤油漬け / 写真) やウニをのせる。



Norimaki 海苔卷 노리마키 海苔巻き

Rice and a filling are placed on seaweed and rolled up. Filled with *kanpyo* (sweet simmered gourd: photo), cucumber, or tuna, for example.

用海苔卷起饭团和海苔料。料有甜煮干瓢 (葫芦干加工食品 / 图示)、黄瓜或金枪鱼等。

김에 샤리와 재료를 올려 만든다. 박고지 (박 열매의 가공품 / 사진) 를 달콤 짭짤하게 삶은 것이나 오이, 다랑어 등.

海苔にシャリと具をのせて巻く。干瓢 (夕顔の実の加工品 / 写真) を甘辛く煮たものやきゅうり、マグロなど。

Manners

- ▶ Sushi restaurants are generally non-smoking to prevent loss of the delicate sushi flavors.

为了不损坏寿司细腻的口感, 原则所有座位都禁烟。

스시의 섬세한 맛을 손상시키므로 전 좌석 금연이 기본.

寿司の繊細な味を損ねるので全席禁煙が基本。



- ▶ It is bad manners to place chopsticks on a dish. Place them on the chopstick rest.

把筷子放在餐具上是违反餐桌礼仪的。筷子请放在筷架上。

그릇에 젓가락을 걸쳐 두는 것은 매너 위반. 젓가락 받침에 두도록 하자. 器に箸を渡すのはマナー違反。箸置きに。



- ▶ Eat sashimi and sushi soon after presented, as the flavor weakens when they dry out.

食材干燥容易影响口感和味道, 端上来的生鱼片和寿司请尽快品尝。

건조되면 맛이 떨어지므로 생선회도 스시도 나오면 바로 먹는다.

乾燥すると味が落ちるので、刺身も寿司も出てきたらすぐ食べる。

Column

How to eat sushi

怎么享用寿司 스시를 먹는 방법 寿司の食べ方

Eat with chopsticks or your fingers. For the latter, hold it with your thumb, index finger, and middle finger, and dip only the topping in soy sauce. Dipping the rice makes it come apart.

用筷子或直接用手吃。用手的时候, 大拇指、食指和中指一起夹住, 仅需在海鲜食材上蘸点酱油。如果蘸在醋饭团上, 饭团会散落无形。

젓가락이나 손으로 먹는다. 손으로 먹는 경우는 엄지 손가락, 집게 손가락, 가운데 손가락으로 니기리를 잡고, 재료에만 간장이 찍히도록 한다. 사리에 찍으면 밥이 흩어지므로 주의.

箸か手で食べる。手の場合は親指、人差し指、中指で握りをつまみ、ネタだけに醤油がつくように。シャリにつけるとご飯がバラけるので注意。



After eating with your fingers, use the *oshibori* or finger wipe that is on a wooden tray.

如果用手吃, 请用托盘里的湿毛巾擦手。손으로 먹었다면 네모난 쟁반에 있는 물수건을 사용한다.

手で食べたなら、折敷にあるおしぼりが指ふきを使う。

Message from the *Taisho*



Fumihiko Nagatani Okamezushi owner (left), Hiroshi Fukuzawa chef (right)
おかめ館 店主の長谷 文彦さん (左) と板前の福沢 弘さん (右)

There are many international companies in Tamachi and Shibaura, so we receive customers from various countries. Different toppings are preferred by people of different nationalities, and each time teaches us how to best ensure our guests' enjoyment of the sushi.

田町和芝浦地区跨国企业多, 经常迎接各国的嘉宾。不同国家, 喜好的食材也不同。怎么让他们都能享受寿司的乐趣, 对我们来说每一次都是学习。

다마치나 시바우라에는 국제적 기업도 많아 여러 나라의 고객을 맞이하고 있습니다. 나라의 특색에 따라 좋아하는 재료가 달라 어떻게 하면 스시를 더욱 맛있게 제공할 수 있을까 항상 연구하고 있습니다.

田町や芝浦には国際的企業も多く、様々な国のお客様をお迎えしています。お国柄によって、好むネタが違い、どうしたら寿司を楽しんでいただけるか毎回勉強です。

RYOTEI

Ryotei

料亭
요정

料亭

Experience the essence of Japanese cuisine with a ryotei lunch

料亭午餐，邂逅日本料理的真髓

요정 런치로 일본요리의 진수를 맛보다.

料亭ランチで日本料理の神髄に触れる

Ryotei restaurants embody the styles of Japanese food culture and focus on not only food, but also the building, garden, art and other decorations, and tableware, and also let you enjoy performances by geisha (see p. 22-23). Akasaka in Minato City is a famous *hana machi* (geisha district with many ryotei restaurants) that thrived through its use mainly by politicians, because it is close to the Parliament Buildings and the Prime Minister's official residence. You may be hesitant to enter because of its high-class appearance, but some places these days offer lunch courses that you can easily enjoy. Start by experiencing the ryotei atmosphere at lunch. We visited Akasaka Asada, which welcomes all who wish to see the excellence of *ryotei* and widely spreads *ryotei* culture.

料亭除了提供料理，还专注于追求建筑物、庭园、美术品装饰和餐具之美，可以欣赏由艺妓表演艺能（参照P22-23）的店铺，是凝聚了日本食文化精髓的地方。港区赤坂地区有知名的花街（料亭聚集之地），因为毗邻国会议事堂和首相官邸，主要因政界人士的光顾而繁荣起来。由于料亭的高档形象，经常令人望而止步，不过近年来，也有料亭推出了可以轻松享用的午餐菜单。首先通过享用午餐来体验料亭的氛围也是不错的。我们探访了“赤坂浅田”，这家料亭在保持高品质的同时，揭开料亭的神秘面纱，广泛传播料亭文化。

고급 음식점을 의미하는 요정은 일반적으로 요리뿐만 아니라 건물이나 정원, 미술품 등의 장식, 그릇 등에도 신경을 쓰며, 게이샤에 의한 예능(P22-23 참조)을 즐길 수 있는 가게로, 일본 식문화의 진수를 알 수 있는 곳이다. 미나토구 아카사카는 우수한 유력(요정이 모여 있는 지역)으로, 국회의사당이나 수상 관저가 가까워 정계를 중심으로 이용되면서 번성했다. 그 고급스러운 때문에 쉽게 발을 들이기가 어렵다는 이미지가 있지만, 최근에는 부담 없이 가볍게 이용할 수 있는 런치 메뉴 등이 준비되어 있는 곳도 있다. 우선은 런치로 요정의 분위기를 체험해 보는 것도 좋다. 요정의 장점은 그대로 남기고 문화를 넓혀 요정 문화를 널리 전하고 있는 '아카사카 아사다'를 방문해 보았다.

料亭は、一般的に料理だけでなく、建物や庭、美術品などの装飾、器などにもこだわり、芸者による芸能(P22-23 参照)も楽しめる日本食文化の粋を集めた場である。港区赤坂は有数の花街(料亭の集まった地域)で、国会議事堂や首相官邸が近いことから政界を中心に利用され栄えた。その高級感から足を踏み入れづらいイメージだが、近年は気軽に利用できるランチメニューなどを用意しているところもある。まずはランチで料亭の雰囲気を経験するのもよい。料亭のよさはそのままに門戸を広げ、料亭文化を広く伝えていく「赤坂浅田」を訪ねた。

Column

What is *kaiseki* cuisine?

什么是会席料理? 가이세키 요리란?
会席料理とは?

Kaiseki cuisine that is often served at *ryotei* restaurants is a simplified version of *honzen ryori* (a traditional full-course dinner), which is a basic style of serving Japanese cuisine. Shown on the right is an example of a proper *kaiseki* meal in which each dish is served in the order of the numbers shown. Some restaurants also offer mini *kaiseki*, which omits some dishes like appetizers and fried foods.

料亭一般提供的“会席料理”，是日本料理之本“本膳料理”的简易版。右面是一例正规的“会席料理”。按照顺序一道道地上菜，有的店也提供没有前菜和油炸类菜等的“迷你会席”。

요정 등에서 선보이는 경우가 많은 '가이세키 요리'는 일본 요리의 기본이 되는 '혼젠 요리'를 간략화한 것. 오른쪽은 정통 '가이세키 요리'의 한 예이며 번호 순으로 한 가지씩 제공된다. 가게에 따라서는 전채 및 튀김류 등을 뺀 '미니 가이세키'도 있다.

料亭などで供されることの多い「会席料理」は、日本料理の基本となる「本膳料理」を簡略化したもの。右は、本格的な「会席料理」の一例で、番号の順に一品ずつ供される。店によっては前菜や油物などを省いた「ミニ会席」もある。

Let's Try

How to open the bowl lid

碗盖的开封 그릇 뚜껑 여는 법
碗の蓋の開け方

1



Pick up the lid with your right hand as shown and open it to face you.

如照片所示用右手拿起盖子，面向身体正前方打开。

사진과 같이 오른손으로 뚜껑을 잡고 앞쪽에서 들어 올린다. 写真のように右手で蓋を持ち、手前から持ち上げる。

2



Let the drops on the underside drip off.

使盖子上的水蒸汽轻轻落入碗内。

뚜껑 안쪽에 고인 물기를 떨어뜨린다.

蓋の裏にたまったしずくを落とす。

3



Add your left hand and switch to the lid edge.

左手帮忙，拿起盖子的一端。

왼손을 가져가 뚜껑 가장자리를 바꿔 친다.

左手を添え、蓋の端に持ち替える。

4



Place the lid on the right side of the bowl. After eating, replace the lid.

将碗盖放在碗的右侧。食用后盖上碗盖。

그릇 오른쪽에 뚜껑을 둔다. 다 먹었으면 뚜껑을 원래 상태로 덮는다.

碗の右側に蓋を置く。食べ終わったら蓋を元あったように戻す。

Manners

▶ Do not enter a tatami room with your shoes or slippers on.

请勿穿着鞋子或拖鞋进入榻榻米房间。

신발 또는 슬리퍼를 신은 채 다다미 방에 들어가지 않는다. 靴やスリッパを履いたまま、畳の部屋に上がらない。

▶ Be careful not to let accessories such as wristwatches hit the table or tableware (remove them if possible).

注意请勿让手表等配件撞到餐具或桌子(如果可能,请将其取下)。

손목시계 등 액세서리가 그릇 또는 식탁에 닿지 않도록 주의한다(가능하면 뺀다).

腕時計などアクセサリが、器や座卓に当たらないよう注意する(できれば外す)。

▶ Do not step on the alcove or touch hanging scrolls or other ornaments.

请勿上到地板以上的台阶上。请勿触摸挂轴或装饰品。

도코노마에 들어가지 않는다. 족자 및 장식품 등을 만지지 않는다. 床の間に上がらない。掛け軸や置物などに手を触れない。



Message from the Owner



Shota Asada,
Representative Director
赤坂浅田 代表取締役
浅田 松太さん

We invite you to experience *ryotei* dining in a tatami room. If you find it difficult to sit directly on the floor, we can also prepare a table with chairs. Savor our traditional Kaga-style *kaiseki* cuisine and the beautifully furnished rooms. There are also geisha performances with singing and dancing for those looking to enjoy a Japanese cultural experience.

请在榻榻米的房间里感受料亭的氛围。若您不习惯坐在榻榻米上,我们也可提供桌椅。品尝传统的加贺式会席料理,欣赏室内的装饰品,并有艺妓的歌声与舞姿与您为伴,请尽情体验日本文化。

다다미 방에서 오정 식사를 꼭 경험해 보시기 바랍니다. 바닥에 앉기 힘든 분에게는 의자와 테이블을 준비해 드립니다. 가가 지역의 전통적인 가이세키 요리와 실내 분위기를 마음껏 즐기면서 게이샤를 불러 춤과 노래를 체험하며 일본 문화를 만끽해 보세요.

ぜひお座敷で料亭体験をお楽しみください。床に座ることが難しい方には、イスとテーブルをご用意することもできます。加賀の伝統的な会席料理と室内のしつらえを堪能しながら、芸者を呼んで踊りや唄を体験し、日本文化を満喫してください。



1. **Sakizuke**
Starter 开胃菜
사키즈케 (식전 요리) 先付



2. **Zensai**
Appetizer 前菜
젠새 前菜



3. **Owan**
Soup 汤类
오완 (국) お椀



4. **Otsukuri**
Sashimi 生鱼片
오츠크리 (생선회) お造り



5. **Mushimono**
Steamed dish 蒸菜
무시모노 (찜) 蒸し物



6. **Agemomo**
Fried dish 油炸类菜
아게모모 (튀김) 揚げ物



7. **Nimono**
Simmered dish 煮菜
니모노 (조림) 煮物



8. **Oshokuji**
Soba or rice dish 主食
오쇼쿠지 食事



9. **Kanmi**
Desert 甜点
디저트 甜味

IZAKAYA

Izakaya
居酒屋
이자카야

居酒屋



Businessman style evening at an izakaya

在居酒屋体验上班族的下班文化 / 이자카야에서 샐러리맨의 애프터 5 를 체험
居酒屋でサラリーマンのアフター5を体験

Shimbashi in Minato City is the leading business district in Tokyo. Although lined with modern buildings, it also has many companies from long ago, and there are tons of inexpensive and delicious eateries for the many businessmen working in Shimbashi. People teasingly say that “real work starts after 5 p.m.” When Japanese businessmen finish work, they chat with colleagues, beer in hand, and the place for this is not the bars or restaurants, but the *izakaya*, a unique Japanese establishment where you can enjoy both food and drink. Have a peek in New Niko Niko, an *izakaya* right near Shimbashi Station.

代表东京的地标性繁华商业区、港区新桥。这里不仅有无数现代化建筑，还有许多历史悠久的老企业，和为工作在新桥的上班族们提供低价美食的餐饮店。“真正的工作从5点开始”，这句话常常被用来比喻日本的上班族们下了班，一边和同事们喝一杯啤酒，一边协调人际关系。这个舞台，既不是酒吧，也不是餐厅，而是能够轻轻松松尽享美酒佳肴的日本独特的餐饮店“居酒屋”。让我们来看看邻近新桥站的居酒屋“NEW NICONICO”。

미나토구 신바시는 도쿄를 대표하는 비즈니스 거리이다. 현대적인 빌딩이 즐비한 한편으로 예로부터 이어져 온 전통 깊은 기업도 많으며, 신바시에서 일하는 많은 샐러리맨을 위해서 싸고 맛있는 가게도 많다. ‘진짜 일은 5시부터’ 등 야유하는 말이 있듯이, 일본의 비즈니스맨은 일을 마치면 맥주를 한쪽 손에 들고 동료와 커뮤니케이션을 즐기는데 그 무대는 바로 레스토랑도 아닌 가볍게 술과 식사를 할 수 있는 일본 특유의 음식점 ‘이자카야’이다. 신바시역 가까이에 위치한 이자카야 ‘하코부네 신바시점’ 뉴니코니코.

港区の新橋は東京を代表するビジネス街だ。現代的なビルが建ち並ぶ一方、古くから続く企業も多く、新橋で働くたくさんのサラリーマンのために安くて旨い店がたくさんある。「本当の仕事は5時から」などと揶揄されるように、日本のビジネスマンは仕事を終えるとビール片手に同僚とコミュニケーションをはかるが、その舞台はバーでもレストランでもない、気軽に酒と食事を堪能できる日本独特の飲食店「居酒屋」だ。新橋駅のほど近くにある居酒屋「ニューニコニコ」をのぞいてみよう。



When a glass is pure bliss
杯中酒享天乐
이 한잔이 최고의 행복
この一杯が至福のとき

Drink, eat, chat

吃吃喝喝，畅谈心声
마시고 먹고, 함께 이야기한다.
飲んで食べて、語らう。



Let's Try

Feel the Japanese businessman spirit

零距离体验日本上班族的感受 일본 비즈니스맨의 기분을 느껴본다. 日本のビジネスマン気分を味わう

1 Enter 入店 入점 入店

Signboards out front and *noren* curtains in the entrance indicate that the *izakaya* is open for business. Some places have a menu out front that you can check when choosing where to go. Go in and give the number of people in your party. If there is room, you will be seated. Many places let you make a reservation. 店外放着招牌或者入口处有布帘挂着的就代表正在营业。有的店在店门口放着菜单, 可参考选择店铺。入店时告知人数, 如果有空位, 会被带到位子上。能够提前预约的店也有很多。

간판이 나와 있거나 입구에 포렴이 걸려 있으면 영업을 하고 있다는 신호. 가게 앞에 메뉴를 내어 놓은 곳도 있으니 가게를 선정할 때 참고하자. 가게에 들어가서 인원수를 말하면 비어 있는 자리로 안내해 준다. 예약이 가능한 가게도 많다.

看板が出たり, 入り口にのれんがかかると営業の合図。店頭メニューを出している店もあるので店選びの参考に。店に入って人数を示すと、空いていれば案内される。予約ができる店も多い。



2 Toast 干杯 건배한다 乾杯する

Sit down, relax, and order a drink. Do it like Japanese businesspeople—they always start with a toast (*kanpai*) of draft beer!

就座后点一杯饮料。先举起生啤干杯是典型日本上班族们的吃法。

자리에 앉으면 마실 것을 주문. 우선은 생맥주로 건배하는 것이 일본 샐러리맨의 정석.席に着いたら飲み物を注文。まずは生ビールで乾杯するのが日本のサラリーマンの定番。



3 Ordering food 点菜 요리를 주문 料理を注文

Some places have menus with pictures. In addition to the regular options, the daily special is often written on a blackboard or piece of paper. If you order various dishes at the start, you can order more later as needed.

有的菜单上附照片。除了菜单上的内容, 经常还会有今日推荐写在黑板上或纸上。点菜时, 先点几个, 然后适当在追加几个。

사진이 있는 메뉴가 마련되어 있는 곳도 있다. 평상시 메뉴 이외에 그 날의 추천 메뉴는 칠판이나 낱장의 종이에 적혀 있는 경우가 많다. 처음에 몇 가지를 주문하고, 다음은 적절하게 추가로 주문하면 된다.

写真付きのメニューがあるところも。通常のメニューのほかに、その日のおすすめは黒板や1枚の紙に書かれていることが多い。最初にいくつか注文したら、あとは適宜、追加で注文していくと良い。



Izakaya classics 居酒屋必点菜 이자카야의 인기 메뉴 居酒屋の定番メニュー



Chilled tofu

凉拌豆腐
히야야코(냉두부)
冷奴



Stewed beef tripe

煮牛杂
소내장 조림
牛もつ煮込み

Boiled seasoned vegetables

凉拌菜
오히타시(채소 절임)
おひたし



Yakiton (grilled skewered pork)

烤猪肉(猪肉串)
야키톤
(돼지고기 꼬치 구이)
やきとん(豚肉の串焼き)



Tuna spine meat

金枪鱼脊背肉 참치 갈비살 마그로中落ち

Deep-fried skewers

炸串
구시카쓰(꼬치 튀김)
串カツ



4

Ordering more

加點 추가 주문 追加注文

Try various dishes to suit your eating and drinking style and speed. *Izakayas* have not only beer, but a wide variety of drinks, like Japanese sake, *shochu*, highballs (whiskey and soda), sours (*shochu* and soda), and more.

根据吃或喝的状况, 可以再点一些。居酒屋里除了啤酒还有日本酒和姜

汁酒(威士忌加苏打水)、酸味酒(烧酒加苏打水)等各种各样的饮料。

안주나 술을 먹는 정도 등에 맞춰 여러 가지를 먹어 보자. 이자카야에는 맥주 이외에도 일본술이나 소주, 하이볼(위스키에 소다 혼합), 사와(소주에 소다 혼합) 등 다양한 마실 것이 있다.

お箸やお酒の進み具合に合わせて、色々味ってみよう。居酒屋にはビール以外にも、日本酒や焼酎、ハイボール(ウイスキーのソーダ割り)、サワー(焼酎のソーダ割り)など様々な飲み物がある。

Enjoy Japanese sake

品尝日本酒 일본술을 즐기다 日本酒を楽しむ

Ginjoshu and daiginjoshu

吟醸酒・大吟醸酒 긴조슈·다이긴조슈 吟醸酒·大吟醸酒

Ginjoshu is made with only rice with at least 40% milled away that has been fermented at least 30 days at 5 to 10 degrees. It features a deep aroma and excellent mouthfeel. *Daiginjoshu* is sake brewed from rice with 50% or more milled away. It is deeper and fruitier. It is sometimes called the king of sakes.

原料米の外側削減 4 成以上, 用 5 ~ 10 度の低温发酵 30 天以上的叫做“*吟醸酒*”。华丽的香味和香醇入口的口感是其特征。更上乘的是将米的外侧削减 5 成以上而酿造的“*大吟醸酒*”。酒香更浓郁酒味更甜美。也被称作“*日本酒之王*”。

쌀의 바깥쪽을 4 할 이상 깎은 것을 원료로 하여, 5 ~ 10°C의 저온에서 30 일 이상 발효시킨 것이 '긴조슈'. 화려한 향과 묵 넘김이 좋은 것이 특징이다. 또, 쌀의 바깥쪽을 5 할 이상 깎은 것이 '다이긴조슈'. 더욱 화려하고 프루티. '일본술의 왕' 이라고 칭해지기도 한다.

米の外側を 4 割以上削ったものを原料に用い、5 ~ 10 度の低温で 30 日以上発酵させたものが「*吟醸酒*」。華やかな香りや、のどごしのよさが特徴。さらに、米の外側を 5 割以上削ったのが「*大吟醸酒*」。より華やかでフルーティ。「*日本酒の王様*」と称されることも。

Junmaishu 纯米酒 纯米酒

Made from rice, rice malt, and water without using any brewer's alcohol. It generally has *umami* and richness, and a full-bodied taste.

不使用酿造酒精, 而用米, 米麹和水来酿制。纯米酒美味、浓烈, 口感香醇。

양조 알코올을 사용하지 않고, 쌀, 누룩, 물로 제조. 일반적으로 감미로운 감칠맛이 있으며 부드러운 맛이 특징이다.

醸造アルコールを使用せず、米、米麹、水で製造。一般的に旨味やコクがあり、ふくよかな味わい。

Reishu and kanzake

冷酒和热酒 레이슈(冷酒)와 간자케(燗酒) 冷酒と燗酒

Sake chilled in the refrigerator is called *reishu*, room temperature sake is called *hiyazake*, and warmed sake is called *kanzake*. The best way to drink them differs with the type of sake, so it is best to ask the staff.

放在冰箱里冷藏过的酒是“*冷酒*”，常温的叫“*凉酒*”，加热过的叫“*热酒*”。根据不同种类喝法各异，具体可以咨询店员。

냉장고 등에서 차게 한 술은 '레이슈(冷酒)', 따뜻하게 한 술은 '간자케(燗酒)' 라고 한다. 술의 종류에 따라 추천하는 마시는 방법이 다르므로 가게 직원에게 물어보는 것이 좋다.

冷蔵庫などで冷やしたお酒は「冷酒」、常温のものは「冷や酒」、温めたお酒は「燗酒」という。酒の種類によっておすすめ飲み方は異なるので、店の人に聞くとよい。

Best delicacies with sake

配日本酒的珍珠 일본술과 어울리는 진미 日本酒に合う珍珠

Shiokara is a unique Japanese snack made by thinly slicing seafood, adding the internal organs and salt, and fermenting it. The photo shows squid *shiokara*.

“*咸辛*”是把海鲜肉切细了, 配上内脏和盐发酵的日本独特的下酒菜。照片是咸辛乌贼。
‘*시오카라*’는 어패류의 몸통을 채 썰어 내장과 소금을 버무려서 발효시킨 일본 특유의 술안주. 사진은 오징어 시오카라.



「*塩辛*」は魚介類の身を細切りにし、内臓や塩を和えて発酵させた日本独特の酒肴。写真はいかの塩辛。

Manners

▶ Hold the glass in your hand when the drink is poured (both hands for women, left hand for men).

别人帮自己倒酒时记得拿住酒杯(女的双手, 男的用左手)。 다른 사람이 술을 따라줄 때는 잔을 손으로 잡는다(여성은 양손, 남성은 왼손). 酒をつがれるときは盃を手を持つ(女性は両手、男性は左手)。

▶ If someone's glass is empty, fill it for them.

有人杯子喝空了, 记得互相倒满。 잔이 비어 있는 사람이 있으면 서로 서로 따라 준다. 盃が空いている人がいたらお互い注ぎあう。



Column

What is *robatayaki*?

炉端烧是什么? 로바타야키? 炉端焼きとは?

Robatayaki is a type of barbecue where meat, fish, and vegetables are grilled on a charcoal fire in a hearth. Hearths were a part of traditional Japanese homes long ago, and were made by cutting a square out of the floor in a room in which charcoal was burned for heating and boiling food. They were also the family gathering place.

所谓“*炉端烧*”是指用 IRORI 地炉烧烤鱼、肉和蔬菜的吃法。地炉是以前老式日本房里看得到的设备, 在房间地板上, 挖个四角形的地坑, 烧炭用于取暖或蒸煮东西。也是一家人团聚的地方。

‘*로바타야키*’는 이로리숯불로 고기나 생선, 야채 등을 구워 제공하는 스타일. 이로리는 옛 일본 가옥에 있었던숯비로 방 바닥을 네모나게 도려내어 난방이나 취사용으로 숯불을 피우는 것이다. 가족이단란하게 모이는 장소이기도 했다.

「*炉端焼き*」は囲炉裏の炭火で肉や魚、野菜などを焼いて提供するスタイルのこと。囲炉裏は古い時代の日本家屋で見られた設備で、部屋の床を四角に切りぬき、暖房や煮炊き用に炭火をたく。家族の団らんの場でもあった。



5 Shime after drinking

喝完 술을 마신 후의 마무리 飲んだ後の締め

Shime is eaten last and is usually a rice- or noodle-based dish. After drinking your fill, it is good to have a final dish if you have room. Many people leave to finish off at a ramen noodle shop.

所谓“Shime”是指最后吃的东西，主要是米饭或面类。喝到酒菜满肚之后，如果还吃得下东西，可吃点“Shime”。换一家店去吃“拉面”的人也不少。

‘시메’란 마지막으로 먹는 것으로, 주로 밥이나 국수 종류의 메뉴를 말한다. 기본 중개 술을 마신 후에 아직도 똥가를 더 먹을 수 있다면 ‘시메’를 먹어보는 것도 좋다. 가게를 바꾸어 ‘라면’으로 마무리하는 경우도 많다.

締めとは最後に食べるもので、主にご飯物や麺類のメニューをいう。気持ちよくお酒を飲んだ後、お腹に余裕があれば「締め」を食べるのもよい。店を変えて「ラーメン」で締めることも多い。



The classic shime is udon noodles (left) and ochazuke (right) that is green tea poured over rice with toppings.

最常见的“Shime”是乌冬面（左）和在饭上加点浇头的茶泡饭（右）。平时 시메 메뉴는 우동（왼쪽）과 밥에 내용물을 올려 차를 부어 먹는 오차즈케（오른쪽）.

締めの定番はうどん（左）と、ご飯に具を載せてお茶を注ぐお茶漬け（右）.

6 Leave

离店 가게를 나온다. 店を出る

When you pay your bill and leave the shop, it is best to convey your gratitude with a simple farewell like “Gochisosama” (thank you for the meal), “Oishikatta” (that was delicious), or “Mata Kimasu” (I will come again). If you want to drink more, go bar-hopping to another place and enjoy the nightlife.

“买单”离店时，对上几句诸如“Gochisosama（吃好了）”、“Oishikatta（很好吃）”、“Mata Kimasu（会再来）”、等简单的话语，彼此心情愉快是一个很礼仪的离店方法。如果没有喝痛快，可以再去下一家“续摊”享受夜街之乐。

‘계산’을 하고 가게를 나갈 때에는 ‘잘 먹었습니다’ ‘맛있었다’ ‘또 오겠습니다’ 등 간단한 말을 주고 받으며 서로의 마음을 전하는 것이 스마트하게 가게를 나오는 방법. 술이 부족했다면 2 차로 다른 곳에 가보기도 하며 밤의 거리를 즐겨 보자.

「お会計」をして店を出るときには、「ごちそうさま」「おいしかった」「また来ます」などと簡単な言葉を交わして、気持ちを通わせるのがスマートな去り方。飲み足りなければ、もう一軒ハシゴをするなどして、夜の街を楽しんで。

Manners

➤ Many places have soy sauce, salt, seven spice chili pepper, and other condiments and toothpicks on the table, as shown in the picture. Please return after using, close the lid and put them back in their place.

很多店的桌子上会像照片上那样放着酱油、盐、七味辣椒等调味料和牙签。使用后请放回原位。

테이블 위에는 사진처럼 간장, 소금, 시치미토가라시 등의 조미료와 이쑤시개가 놓여 있는 가게가 많다. 사용 후에는 원래 자리에 돌려놓는다.

テーブルの上には、写真のように醤油、塩、七味唐辛子などの調味料や爪楊枝が置いてある店が多い。使ったら元の場所に戻す。



Column

Businessman haven under the Shimbashi railway tracks

上班族圣地、新桥高架下 샐러리맨의 성지, 신바시 가드 아래
サラリーマンの聖地、新橋ガード下

The street under the overpass that was built about a hundred years ago and runs from JR Shimbashi Station to Yurakucho Station is well-known as Gado-shita (“under the tracks”) and is lined with yakitori, motsuyaki (roast gible), ramen, and other food shops. It is known as the Holy Land for salaried employees for its inexpensive and delicious foods. The shouts of drunken customers competing with the noise and vibrations of the trains add a lively touch to the Shimbashi night atmosphere.

大约 100 多年前起架设的 JR 新桥车站和有乐町车站间的轻轨列车高架下，无数家烤鸡店、烤内脏店和拉面店鳞次栉比，这里被爱称为“高架下”。令人心服口服的廉价和赞不绝口的美味，为新桥摘下了“上班族圣地”的美名。列车的噪音和铁轨振动声被淹没在食客们大声对话和酒醉喧哗之中。充满活力的新桥之夜，酒不醉人人自醉。

약 100 년 전에 만들어진 JR 신바시역부터 유라쿠초역 고가 아래에는 닭꼬치구이, 내장구이, 라멘집 등이 끝도 없이 줄지어 서 있어 ‘가드시타 (가드 아래)’로 인기를 얻고 있다. 가격이 저렴하고 맛이 좋아 ‘샐러리맨의 성지’라고도 불리며, 전철의 소음이나 진동에 지지 않으려는 듯 큰 소리로 이야기하는 취객들의 시끌벅적함이 신바시의 밤을 활기치게 한다.

約 100 年前に作られたJR新橋駅から有楽町駅の高架の下には、焼き鳥、もつ焼き、ラーメン屋などが延々と連なり、「ガード下」として親しまれている。安さと旨さによって「サラリーマンの聖地」とも称され、電車の騒音や振動に負けじと大声で話す酔客たちの喧噪が新橋の夜を活気づかせている。

Cheap and delicious!
便宜又好吃!
저렴하고 맛있다!
安くてうまい!



Message from the Tencho

Enjoy a great time with delicious drinks and a wide variety of menu items only available at an izakaya.

敬请品尝美酒与居酒屋的特色美食，享受轻松愉悦的时光。

맛있는 술과 이자카야만의 풍부한 메뉴로 즐거운 시간을 보내세요.

おいしいお酒と居酒屋ならではの豊富なメニューで、楽しい時間を過ごしてください。



Hiroaki Shinku, owner of New Niko Niko
ニューニコニコ店長 神久 広明さん

Interview cooperation by New Niko Niko 取材協力 ニューニコニコ

SOBA

Soba

荞麦面

소바

蕎麦

Soba noodles dearly loved by Tokyoites

地道江戸人钟爱的荞麦面 / 에도 사람이 각별히 사랑하는 소바
江戸っ子がこよなく愛する蕎麦

As you can tell by the phrase, 'true Tokyoites eat *soba*,' *soba* (buckwheat) noodles have been one of the most common foods of Tokyo (Edo) since Edo times (1603 to 1863). However, '*soba*' has many variations and *soba* enthusiasts are choosy about everything including the type of buckwheat flour, grinding method, wheat flour blend ratio, soup flavor, and so on. Minato City has veteran *soba* noodle shops that have continued for generations, and it is worth your while to try *soba* noodles that are dearly loved by true Tokyoites. We learned about *soba* noodles from Nunoya Mankichi, the seventh-generation owner of Shiba Daimon Sarashina Soba Shop, which was founded in 1791.

“说到地道江戸人就得不得不提荞麦面”。荞麦面自江戸时代（1603年～1863年）起就在东京（江戸）深受喜爱。其实荞麦面学问不浅，从荞麦粉的种类，如何磨粉、以什么比例混合面粉、到面汤的味道等、钟爱荞麦的人有许多自己独特的见解，造诣也颇深。港区有延续了几代的老字号荞麦面店，期待大家前来享受江戸人钟爱的地道美味。创业于宽政3年（1791年）的芝大門更科布屋第七代店主布屋万吉先生传授了有关荞麦的知识。

‘에도 사람이라면 소바’라고 말할 정도로 소바는 도쿄（에도）의 대표적인 먹거리로서 에도 시대（1603～1863년）부터 사랑을 받아 왔다. 한 마디로 소바라고는 하지만 메밀가루의 종류, 가루를 분쇄하는 방법, 밀가루와의 배합 정도, 소바 쓰유（국물）의 맛 등 소바 팬에게는 실로 많은 조건들이 있으며 깊은 지식이 있다. 여기 미나토구에 여러 대에 걸쳐 이어져 내려오고 있는 전통 있는 소바가게도 있으므로 에도 사람들이 각별히 사랑하는 소바의 맛을 꼭 느껴보길 바란다. 1791년에 창업한 시바다이몬 사라시나 누노야의 7대 점주 누노야 만키치 씨에게 메밀에 대해 배웠다.

「江戸っ子といえば蕎麦」といわれるほど、蕎麦は東京（江戸）の代表的な食として江戸時代（1603～1863年）から親しまれている。一口に蕎麦といっても、蕎麦粉の種類、粉の挽き方、小麦粉との配合具合、蕎麦つゆの味など、蕎麦好きには実に多くのこだわりがあり、繭繭の花が咲く。ここ港区には何代も続く老舗蕎麦屋があるので、江戸っ子がこよなく愛する蕎麦の味をぜひ堪能してほしい。創業寛政3年（1791年）の芝大門更科布屋の七代目店主布屋萬吉氏に、蕎麦について教えてもらった。

Seiro Soba

蒸笼荞麦面 세이로 소바 세이로そば

Soba noodles that are boiled, cooled, and then eaten in cold soup are generally called *seiro soba*. Some variations are plain *mori-soba* to taste the natural *soba* flavor, *zaru-soba* topped with dried seaweed, and *ten-seiro* (*ten-zaru*) with a side of *tempura*. 热水煮熟后用冷水冷却，蘸冷汤料吃的荞麦面一般俗称“蒸笼荞麦面”。此外，还有品味荞麦面原汁原味的“盛荞麦面”，放上海苔的“筑篱荞麦面”，配上天妇罗的“天蒸笼（天筑篱）”等。

일반적으로 삶아서 식힌 것을 차가운 쓰유로 먹는 소바를 총칭하여 ‘세이로 소바’라 한다. 소바 본연의 맛을 즐기는 ‘모리 소바’, 거기에 김을 뿌리는 ‘자루 소바’, 튀김을 곁들이는 ‘덴세이로（덴자루）’ 등이 있다.

一般にゆでて冷やし、冷たいつゆで食べる蕎麦の総称が「せい로そば」。蕎麦本来の味を楽しむ「もりそば」、それに海苔をかける「ざるそば」、天ぷらを添える「てんせ이로（てんざる）」などがある。

Manners

➤ The refined and customary way to eat *soba* noodles is to slurp them. You take in air when you slurp, and letting the air out again brings out the *soba* aromas. This is the best part of *soba*.

吃荞麦面时，发出噉声是正宗的吃法，也是一种文化。吸入荞麦面时空气也随面入口，吐气时荞麦香气更浓郁。这其实才是地道的荞麦面味道。

소바는 후루룩 소리를 내며 먹는 것이 멋스러운 먹는 법이며, 문화이다. 후루룩 할 때 공기도 같이 빨아 들이고, 그 공기를 뱉을 때 메밀의 향이 더욱 짙어진다. 이것이 소바의 묘미이다.

蕎麦はズルズルと音を立てるのが粋な食べ方であり、文化である。すするときに空気も一緒に吸い込み、その空気をはくときに蕎麦の香りが引き立ってくる。これが蕎麦の醍醐味だ。



Let's Try

Eat *seiro soba* noodles

吃蒸荞麦面 세이로 소바 먹기
せいりそばを食べる

1 Pour in soup

倒入面汤 쓰유를 따른다. つゆを入れる

Pour the soup that is in the *soba* bottle into the *soba* cup.

把荞麦酒壶里的面汤，倒入荞麦猪口杯。 소바 병에 들어 있는 쓰유를 소바 종지에 따른다. 蕎麦德利に入ったつゆを、蕎麦猪口に入れる。



2 Add condiments

放入调味料 고명 등을 넣는다 薬味を入れる

Add your choice of condiments such as *wasabi* and green onions a little at a time to taste.

根据喜好，一点点放入芥末和葱花等调味料。 好みに 맞게 고추냉이나 파를 조금씩 넣어 맛을 낸다. お好みで薬味のわさびやネギを少しずつ入れて味を仕立てる。



3 Eat

食用 먹는다. 食べる

The general rule is to dip the noodles 1/3 of the way into the soup. Also dip the *tempura* into the soup.

一般把三分之一的荞麦面蘸汤后食用。 天妇罗也可蘸荞麦面汤后食用。

쓰유는 소바 아래 1/3 정도 찍는 것이 기본. 튀김도 소바 쓰유에 찍어 먹는다.

つゆは、蕎麦の下 1/3 ほどにつけるのが基本。天妇らも蕎麦つゆにつけて食べる。



4 Drink sobayu

喝荞麦汤 소바 삶은 물을 마신다. 蕎麦湯を飲む

After finishing, you will receive *sobayu* (*soba* boiling water). Pour it into your remaining soup and drink. It is nutritious and warms your body.

吃完荞麦面，记得要一份荞麦面汤（煮荞麦面的汤），混入面汤中喝掉。不仅营养价值极高，身体也更温暖。

소바를 다 먹은 후 소바유 (소바 삶은 물) 를 받아 남은 쓰유를 넣어 꼭 마셔보자. 영양가가 높고 몸도 따뜻해진다.

食べ終わったら蕎麦湯をもらい、残ったつゆに注いでぜひ飲む。栄養価が高く、体も温まる。



Kake-soba

清汤荞麦面 가케 소바 かけそば

Soba noodles in hot soup. Types differ depending on the toppings. The photo shows *okame-soba* with toppings like fish cake, seaweed, boiled egg, and wheat gluten cakes.

配热汤料的荞麦面。根据成分不同种类也各异。照片为放入蒸鱼糕、海带，鸡蛋，麸的“Okame 什锦荞麦面”。

따뜻한 쓰유에 넣은 소바. 건더기 재료의 차이에 따라 여러 가지 종류가 있다. 사진은 가마보코 (어묵) 와 미역, 계란, 밀기를 등을 올린 ‘오카메 소바’.

温かいつゆに入った蕎麦。具の違いにより様々な種類がある。写真は、かまぼこやわかめ、玉子、麩などをのせた「おかめそば」。



Seasonal *soba* 时令荞麦面 계절 소바 季節の変わりそば

Some shops sell seasonal *soba* noodles with seasonal ingredients such as citron or *matcha* green tea kneaded into the dough.

有的店铺也摄入柚子和抹茶等时令元素，提供“时令荞麦面”。

유자나 말차 등 계절의 소재를 이겨 넣어 만든 ‘계절 소바’를 취급하는 가게도 있다. 柚子や抹茶など季節の素材を練り込んだ「季節の変わりそば」を扱う店もある。



Column *Shichimi*

七味 시치미 (七味) 七味

Seven spice chili pepper

七味辣椒调味料
시치미토가라시 (七味唐辛子)
七味唐辛子



This is an Edo period spice blend that is added to *soba* noodles to taste. It is chili pepper based and contains ingredients like poppy seeds, sesame seeds, ginger, Japanese pepper, dried citrus peel, and hemp seeds.

根据喜好在荞麦面上可以撒上起源于江戸时代的这一调味料。辣椒调味料主要由罂粟，芝麻，生姜，山椒，陈皮和麻果子等调配而成。

好みに 맞게 소바에 뿌리는 에도 시대의 양념, 고추(도가라시)를 주원료로 하며 겨자씨, 참깨, 생강, 산초, 진피, 삼씨 등을 배합한 것이다.

好みに蕎麦にかける江戸時代のスパイス。唐辛子を主原料に芥子の実、胡麻、生姜、山椒、陳皮、麻の実などを調合している。



Message from the Owner

Soba noodles are a major fast food item in Japan. Enjoy them casually to savor the four seasons.

荞麦面是最具日本特色的快餐。轻松品尝，享受四季。

소바는 일본을 대표하는 파스트푸드. 부담 없이 드시고 사계절의 맛을 느껴 보세요.

蕎麦は日本を代表するファストフード。気軽に食べて、四季の味を堪能してください。



Mankichi Nunoya, 7th generation owner
七代目店主
布屋萬吉さん

WAGASHI

Wagashi

和菓子
화과자

和菓子

Try wagashi modeled after the seasons

品尝演绎四季的日式茶点和菓子
계절을 표현한 화과자를 맛보다.
季節をかたどる和菓子を楽しむ

Wagashi (Japanese confectionery) is not only for enjoying the taste, but also to announce the arrival of the seasons. Around the 8th century, tea drinking became an upper class custom for aristocrats and Buddhist priests. Around 1,200 AD, the zen priest Eisai brought tea seeds back from China. Tea drinking culture gradually developed into the chanoyu style. Wagashi used in tea ceremony developed alongside it. Unique sweets were created in castle towns and temple towns around Japan, and those traditions have been passed down until the present.

和菓子之乐不仅在于其美味，它还寓意着日本四季的到来。喝茶的习惯可以追溯到8世纪左右的贵族和僧侣等上流阶级。到了1200年左右荣西禅师从中国带回茶种后，茶文化在日本慢慢发达。“茶道”也被逐渐得以确立。与此同时日式茶点也得以发展。在日本各地的城下町和门前町，诞生了独自の茶点，并传承至今。

화과자는 맛을 즐기는 것뿐만 아니라 일본의 계절을 알리는 존재이기도 하다. 차를 마시는 습관은 8세기경에는 귀족이나 승려 등 상류계급에 한정된 것이었지만 1200년경에 아시아 선사가 중국에서 차나무 종자를 가지고 온 이래 서서히 차를 마시는 문화가 발달해, '차노유(다도)'라는 스타일이 확립되었다. 차 문화와 함께 차와 같이 먹는 화과자도 발전. 일본 각지의 조카마치(성주위로 발달한 도시) 몬젠마치(신사나 절 앞에 이루어진 시가)에서 독자적인 과자가 탄생했고, 현재까지 그 전통이 계승되고 있다.

和菓子は味を楽しむだけのものではなく、日本の季節の訪れを告げる存在でもある。喫茶の習慣は、8世紀頃には貴族や僧侶など上流階級のものだったが1200年頃に茶西禅師が中国から茶種を持ち帰って以降、徐々に喫茶文化が発達し、「茶の湯」というスタイルが確立されていった。それに伴い茶事で用いられる和菓子も発展。日本各地の城下町や門前町で独自の菓子が誕生し、現在までその伝統が受け継がれてきた。



Wagashi showing the seasons

当季和菓子 사계절을 나타내는 화과자 四季を映す和菓子

One feature of wagashi is that the sweet itself expresses a seasonal quality. Shortly before the first flowers appear, you see sweets in the shapes of spring flowers. In summer, sweets express flowing water to impart a cool feeling. Feast on the sweets that change diversely each season with your eyes and tongue.

和菓子的特点就是茶点本身就在演绎季节。端上来的茶点，春暖花开之际是春日花型，到了夏天则是以流水潺潺演绎夏之清凉。不同的季节，茶点也是精致多彩，愉悦视觉和舌尖。

화과자의 특징은 과자 바로 그 자체로 계절감이 표현되어 있는 점입니다. 꽃의 소식이 도착할 때쯤이 되면 봄꽃 모양을 한 과자가 나오고, 여름에는 물의 흐름을 나타낸 과자로 시원함을 연출하기도 한다. 계절마다 다채롭게 바뀌는 화과자를 눈으로 그리고 입으로 느껴 보자.

和菓子の特徴は、菓子そのもので季節感を表現すること。花の便りが届く少し前になると春の花をかたどった菓子が並んだり、夏には水の流れを表した菓子で涼を演出したり。季節ごとに多彩に入れ替わる和菓子を目で舌で味わおう。

Spring
Spring field
春之野
봄의 들
春の野

Scent of spring
春之香
봄의 향기
春のかほり

Summer
Beach plover
浜千鳥
물떼새
浜千鳥

Playing fish
遊魚
유어(游魚)
遊魚

Autumn
Fuyu persimmon
富유柿
후유가키(감)
富유柿

Autumn mountain
秋之山
가을산
秋の山

Winter
Camellia sasanqua
山茶花
동백꽃
山茶花

Cold wind
瑟瑟秋风
초겨울 찬바람
木枯らし

Handiwork of artisans who create beauty

孕育美丽的职人手艺

아름다움을 만들어 내는 장인의 손기술

美を生み出す職人の手仕事

The beautiful forms mimicking nature created by hand by confectioners look like traditional shapes at first glance, but show completely different elements based on the creator's unique style. Here you can see *kinton* being made. The bean paste ball is being covered in shredded bean paste. The starring shredded bean paste is light pink in spring and dark green in summer. This one is called *Koyo* and is the color of autumn leaves. It is a classic sweet at tea ceremonies. The thickness, length, color mixing, and other shredded bean paste qualities vary by shop. Many *wagashi* enthusiasts walk around the shops looking for different styles and flavors.

茶点师傅们手工制作的茶点，还原自然美丽的形状，乍一看都在传承并沿用传统的图案，但是仔细观察不难发现出自不同个性师傅之手的茶点，各有不同。照片里的茶点叫“金团”。馅料从中间向周围呈肉松状而配。春天的主角是樱花色，夏天则以草绿色为主。照片是应和秋日红叶颜色的“红叶”。金团是茶席茶点的代表作。不同店铺肉松状的粗细，长短和颜色配置各有不同。为了寻觅不同风情和美味，还有很多热衷于探访名店的日式茶点粉丝。

과자장인의 손에 의해 만들어지는 자연을 모방한 아름다운 모습은 일견 전통의 형태를 전승하고 있는 것처럼 보이며, 만드는 사람의 개성에 따라 완전히 다른 표정을 보여준다. 사진에서 만들고 있는 것은 '킨톤'제의 생과자. 중심이 되는 팔소알에 소보로 상태로 만든 소를 골고루 묻혀 만든다. 봄에는 연분홍색, 여름에는 풀색의 소보로가 주역이 된다. 사진은 가을의 단풍색을 표현한 '단풍'. 차를 마시는 자리에 자주 나오는 인기 과자다. 가게에 따라 소보로의 크기, 길이, 색의 배합 법 등이 다르다. 풍정이나 맛을 찾아 각 가게를 방문하는 화과자 팬도 많다.

菓子職人の手による自然を模した美しい姿は、一見伝統の形の伝承のように見えて、作り手の個性によって全く違う顔を見せる。写真で作っているのははきんとん製の生菓子。中心になる船玉にそぼろ状にした餡をまぶして作る。春には桜色の、夏には草色のそぼろが主役になる。写真は秋の紅葉の色を配した「紅葉」。茶席の菓子の定番だ。店によってそぼろの太さ、長さ、色の混ぜ方などが異なる。風情や味わいを求めて各店を訪ね歩く和菓子好きも多い。



Bean paste colored with red food dye is passed through a sieve 1 to create shreds 2. The shreds are stuck to a smooth bean paste ball to look like an autumn mountain (autumn leaves) 3.

食用色素上过的馅料用筛子筛 1 做成肉松状 2。点缀在捏成团的馅的周围，演绎“秋之山（红叶）” 3。

홍색 식용 물감으로 착색한 소를 체로 걸러 1, 소보로로 만든다 2. 동글게 만든 팔소에 붙여 '가을산 (단풍)' 을 표현한다 3.

食紅で色づけた餡をふるいに通し 1、そぼろ状にする 2。丸めたこし餡の周りにつけて「秋の山（紅葉）」を表現する 3。

Tools passed down

传承至今的道具

계승되고 있는 도구

受け継がれる道具



Experienced wood artisans skillfully create beautiful wood molds. The expert woodworking skills support the creation of traditional sweets.

如何制作美丽木模靠的是木模工匠的娴熟手艺。高超的木工技术默默地支撑着传统茶点的制作。

아름다운 목형을 만드는 것도 목형 장인의 숙련된 기술. 높은 목공기술이 전통 과자의 제작을 뒷받침하고 있다.

美しい木型を作るのも木型職人の熟練の技。高い木工技術が、伝統菓子の制作を支えている。

Bronze cutters are used to cut decorative *yokan* (sweet bean jelly).

裝飾用羊羹等固形用銅制模。

장식용 양갱 등을 만드는 동으로 된 모양틀.

飾り用の羊羹などを抜く、銅の抜き型。



Types and main examples of wagashi 和菓子の種類と代表例

Wagashi is divided into *namagashi*, *han-namagashi*, and *higashi* depending on how much water it contains. These three types are good to remember.

和菓子根据含水量可以大分为生茶点、半生茶点和干茶点。记住这3个种类会很方便。

화과자에 포함되어 있는 수분량에 따라 생과자·반생과자·마른 과자로 크게 나뉜다. 이 3 가지를 기억해 두면 편리하다.

和菓子に含まれる水分量で生菓子・半生菓子・干菓자에大別される。この3つを覚えておくとう便利。

Namagashi 生菓子 생과자 生菓子

Moist sweet that is 30% or more water. *Asa-namagashi* must be eaten the same day and *jo-namagashi* lasts two to three days.

水分含量 30% 以上, 口感润和的点心。分有效期只有 1 天的「朝生菓子」和有效期 2-3 天的「上生菓子」

수분을 30% 이상 함유하는 수분기가 많은 과자. 유통기한 1 일의 '아사나마가사' 와 2~3 일 정도인 '조나마가사' 가 있다.

水分を 30%以上含むしっとりした菓子。賞味期限1日の「朝生菓子」と、2~3日持つ「上生菓子」がある。

Daifuku 大福 다이후쿠 大福

大福 다이후쿠 大福

Glutinous rice is steamed and mashed and formed around bean paste.

蒸糯米中嵌入馅

찐 찹쌀을 퍼서 팥소를 쓴다.

もち米を蒸してつぶし、餡を包む。



Nerikiri 練切 네리키리 練りきり

練切 네리키리 練りき리

White bean paste is colored with the addition of *gyuhi* (soft sweet *mochi*) or other ingredients and shaped.

在白馅里加上求肥等, 上色、成形

하얀 팥에 구히 (부드러운 찹쌀떡) 등을 첨가해 착색하여 모양을 만든다.

白馅に求肥などを加えて着色し、成形する。



Mizuyokan, kingyokukan 水羊羹, 锦玉羹 미즈요강·긴교쿠강

水羊羹·锦玉羹 미즈요강·긴교쿠강
水羊羹·锦玉羹

Chilled summer dessert made by agar. *Mizuyokan* that has bean paste mixed in and *kingyokukan* with a beautiful translucent appearance feel cool on your throat.

加入琼脂后冷却成形的夏日冰菓子。加了馅的水羊羹、玲珑剔透的锦玉羹等, 冰凉的口感妙趣横生。

한천을 사용해 식혀 굳힌 여름 빙과. 팥소를 섞은 미즈요강과 투명감이 아름다운 긴교쿠강 등 시원한 목 넘김을 즐길 수 있다.

寒天を使って冷やし固めた夏の冷菓。餡を混ぜた水羊羹や、透明感が美しい錦玉羹など、ひんやりした喉越しを楽しむ。



Han-namagashi 半生菓子 반생과자 半生菓子

These are 10 to 30% water, somewhere between *namagashi* and *higashi*.

介于生菓子和干菓子之间, 水分含量 10-30% 左右。

생과자와 마른 과자의 중간으로 수분량은 10~30% 정도이다.

生菓子和干菓子の間で、水分量は 10~30%ほど。

Monaka 最中 모나카 最中

Thin wafers made from glutinous rice powder sandwich bean paste.

烧制的薄酥糯米饼壳里夹入馅料。

찹쌀가루를 얇게 굽은 피 속에 팥소를 넣는다.

もち米の粉を薄く焼いた皮で餡を挟む。



Yokan 羊羹 양갱 羊羹

羊羹 양갱 羊羹

Sugar and agar are added to bean paste and the mixture is simmered, poured into a mold, and hardened.

馅里加入砂糖和琼脂后蒸煮, 放入模子里定型。

팥소에 설탕과 한천을 첨가해 조리 것을 모양틀에 부어 굳힌다.

餡に砂糖と寒天を加えて煮詰め、型に流し固める。



Higashi 干菓子 마른 과자 干菓子

Dried sweets with a water content of 10% or less.

水分含量 10% 以下的干菓子 수분량이 10% 이하인 건조 과자.

水分량이 10%以下の乾燥した菓子。

Rakugan 落雁 라쿠칸 落雁

落雁 라쿠칸 落雁

Granulated sugar or glucose syrup is added to glutinous rice powder or other flour and the mixture is hardened in a wooden mold.

在糯米等米粉中加入砂糖或麦芽糖, 用木型拓出。

찹쌀 등의 곡분에 설탕이나 물엿을 첨가해 나무형틀에 넣는다.

もち米などの穀粉に砂糖や水飴を加え、木型に詰める。



Wagashi ingredients

和菓子原材料 화과자의 재료 和菓子の材料

- 1 Glutinous rice: Powdered for use in rice-cake sweets.
- 2 Wasanbon sugar: Mellow sweet sugar.
- 3 Adzuki beans: For red bean paste in *monaka* or *daifuku* sweets.
- 4 Agar: Freeze-dried seaweed or agar weed broth used as a coagulant.

- 1 糯米粉: 磨成粉用来做糯米点心等。
- 2 和三盆糖: 醇厚甜味的砂糖。
- 3 红豆: 放在和菓子最中和大福里的红色馅。
- 4 琼脂: 煮天草等海藻的汁被冷冻干燥后用作凝固剂

- 1 찹쌀: 가루로 해서 떡과자 등에 사용.
- 2 와산분당: 부드러운 단맛의 설탕.
- 3 팥: 모나카나 다이후쿠 안에 넣는 붉은 팥소에 사용.
- 4 한천: 우뚝가사리 등 해초를 삶은 물을 동결·건조한 것으로 응고제로 사용한다.

- 1もち米: 粉にして餅菓子などに。
- 2和三盆糖: まるやかな甘味の砂糖。
- 3小豆: 最中や大福の中に入れる赤餡に。
- 4寒天: 天草など海藻の煮汁を凍結・乾燥させたもので凝固剤として使う。



Manners

How to eat *wagashi*

和菓子の餐桌礼仪 화과자 먹는 법 和菓子の食べ方

▶ Cut to eat 切后食用 도구로 잘라 먹는다. 切って食べる



For *nerikiri* and other sweets that come with a knife, use the knife to cut off and eat small pieces.

练切等带着小切板的茶点，用小切板切小后食用。

네리키리 등 과자에 자르는 것이 포함되어 있는 것은 그것을 사용해 작게 잘라 먹는다.

練りきりなど、菓子切が添えられているものは、それを使って小さく切りながら食べる。

▶ Pick up to eat 拿手食用 집어서 먹는다. つまんで食べる

Higashi can be picked up with your fingers and eaten. For large snacks like rice crackers, snap them with your hand into bite-sized pieces. They may break into tiny pieces, so they should be snapped in the wrapper if they come in one.

干菓子可以直接用手拿着送入口中。碰到大的煎饼等，可以用手先扳到一口吃大小。有的茶点容易碎落，如果有外包装袋子，可以在袋子里扳。

마른 과자는 손가락으로 집어서 그대로 입으로 가져가도 좋다. 큰 설편(전병) 등은 손으로 한입 크기로 잘라 먹는다. 조각조각 부서지는 경우도 있으므로 봉투에 들어있는 것이라면 봉투에 든 채로 자르는 것이 좋다.

干菓子は指でつまんでそのまま口に運んでOK. 大きい煎饼などは手で一口大に割って。細かく割れることもあるので、袋入りなら袋の中で割るとよい。



▶ Split to eat 扳后食用 손으로 잘라 먹는다. 割って食べる

For *monakas* and other sweets without knife, split them with your hand into bite-sized pieces.

最中等茶点没有配小切板的时候，用手扳到一口吃大小后食用。

모나카 등 과자에 자르는 것이 포함되어 있지 않은 경우는 한입 크기로 손으로 잘라 먹는다.

最中などで菓子切が添えられていない場合は、一口大に手で割って食べる。

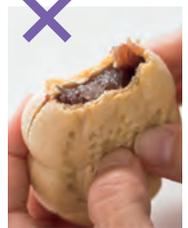


It is bad manners to bite into whole pieces, but eat them however you like when alone!

拿上来就吃是不礼貌的。但是如果自己一个人吃可以随便。

그대로 베어 먹는 것은 매너 위반. 단, 혼자일 때는 자유롭게!

そのままかじるのはマナー違反。ただし、ひとりの時にはご自由に!



Manner supervision Noriko Iwashita マナー監修 岩下宣子

Column

Eat bean paste for good luck

吃豆馅讨口彩 팔소를 먹고 운을 좋게 하자. 馅을食べて縁起를担ぐ



Red bean paste that is often used in *wagashi* is made by simmering adzuki beans, adding sugar, and kneading the mixture. Adzuki beans are harvested in autumn and are offered to ancestors with gratitude for abundant crops. They are said to bring good luck as red has signified warding off and driving out evil since long ago.

和菓子里经常用的是红豆馅，红豆里加砂糖，煮熟拌匀。因为红豆收获于秋天，为了感谢丰收之意，还被用于供奉祖先。而红色在古代更有避邪消灾的意义，所以是非常吉利的。

화과자에 흔히 사용되는 팔소는 팔을 삶아 설탕을 더해 조린 것이다. 팔은 가을에 수확하고, 그 풍작을 감사하는 의미로 조상님께 바친다. 빨간색에는 예부터 부적, 액막이의 의미가 있었으며 운을 좋게 만든다고 여겨진다.

和菓子によく使われる小豆馅は、小豆を煮て砂糖を加え、練ったもの。小豆は秋に収穫され、その豊作を感謝する意味でご先祖様にお供えるようになり、赤色には古代から魔除け、厄払いの意味があることから縁起を担ぐとされている。

Message from the Owner

Similar to Japanese cuisine that has become a part of world heritage, *wagashi* is created by the country's unique culture and climate. Try *wagashi* that represents the four beautiful seasons.

与已经是世界遗产的和食一样，和菓子也是孕育自日本独特文化和风土。来细细品味演绎美丽四季的和菓子。

세계유산이 된 일식과 마찬가지로 화과자도 일본의 독자적인 문화, 풍토에 의해 육성되어 왔습니다. 아름다운 세계절을 표현한 화과자를 만끽해 보시길 바랍니다.

世界遺産となった和食と同様に和菓子も日本独自の文化、風土に育まれてきました。美しい四季を表現した和菓子をご堪能ください。



Terunobu Aono, Representative Director and President

代表取締役社長 青野 輝信さん

True pleasure of Japanese cuisine with *teishoku*

享受日本料理本土美味的定食 정식으로 맛보는 일식의 참맛 定食で味わう和食の醍醐味

Shimbashi, Toranomon, and other districts lined with office buildings are part of the heart of business in Japan. *Teishoku* (set course meal) restaurants for lunch are essential in business districts where many employees work. Although there is no strict definition of what is provided in *teishoku*, it includes a combination of dishes and is generally a set including a main dish, soup, side dish, and pickles.

In particular, *ichiju-sansai* is the basic Japanese meal, combining rice as the staple, *miso* soup or another soup, one main meat or fish dish, two vegetable-based side dishes, and pickles. This meal is now seen as a healthy and well-balanced meal.

In the *teishoku* style, you usually do not eat items one at a time, but rather switch back and forth between strongly-flavored items and weakly-flavored rice, to suit your palate. This is the true pleasure of Japanese cuisine. Please give this style of eating a try.

办公大楼鳞次栉比的新桥和虎之门是日本商务中心之一。为商务区內众多白领解决午餐难题的不得不提“定食屋”。“定食”并没有一个严谨的定义，一般泛指几道菜肴组合的套餐，通常由主食，汤，小菜，泡菜组成。

尤其是由主食米饭，味噌汤或其他汤，一道肉或鱼的主菜，2道以蔬菜为主的副菜，还有泡菜组合而成的套餐，也被称作日本料理最基本的“一汤三菜”，这类套餐近年来因其营养配比均衡而备受关注。

美味的定食料理，并不是一道接着一道吃，而是把重口味的菜和淡口味的饭交替着吃，在口中慢慢品味自己的最爱。这才是地道日本料理的美味。大家也来尝试一下这别具特色的吃法吧。

오피스 빌딩이 즐비한 신바시나 도라노몬은 일본의 비즈니스 중심지 중 하나. 많은 회사원이 일하는 오피스가에 없어서는 안될 점심을 제공하는 곳이 '정식가게'이다. 제공되는 '정식'에 엄밀한 정의는 없지만, 몇 가지 요리를 조합하여 주식, 국, 반찬, 절임야채가 세트되어 있는 것이 일반적이다. 특히 주식인 밥, 된장국 등의 국물요리, 고기나 생선 등의 메인 요리 1품, 야채 중심의 반찬 2품, 절임야채의 조합은 일본요리의 기본이기도 한 '일즙삼채' (한가지 국과 세가지 반찬)를 나타낸 것이기도 하며 최근에는 균형 있는 건강 메뉴로서 재평가되고 있다.

정식 스타일은 1품씩 먹는 것이 아니라, 맛이 진한 반찬과 간이 없는 밥을 번갈아 입에 넣어 자신의 기호에 맞는 맛을 만든다. 이것이 일식의 참맛. 이렇게 먹는 방법도 꼭 도전해 보기 바란다.

오피스빌가建ち並ぶ新橋や虎ノ門は、日本のビジネスの中心地のひとつ。たくさんの会社員が働くオフィス街に欠かせない昼食を賄うのが「定食屋さん」だ。供される「定食」に厳密な定義はないが、いくつかの料理を組み合わせるもので、主食、汁物、おかず（お菜）、漬け物のセットが一般的。

とくに、主食のご飯、味噌汁などの汁物に、肉や魚などの主菜を1品、野菜中心の副菜を2品、漬け物の組み合わせは日本料理の基礎でもある「一汁三菜」といわれるもので、近年はバランスのいい健康的な献立として見直されている。

定食スタイルは1品ずつ食べるのではなく、味の濃いおかずと薄味のご飯を交互に口に入れて自分好みの味わいをつくる。これが和食の醍醐味。この食べ方にもぜひチャレンジして欲しい。

Kinpira (sauteed root vegetable) side dish

副菜: Kinpira

반찬 김피라 (우엉조림)

副菜のきんぴら

Hiyayakko (cold tofu) side dish

副菜: 冷豆腐 반찬 히야악코 (냉두부)

副菜の冷ややくこ

Pickles

泡菜 절임야채

漬け物

Grilled fish main dish

主菜: 烤鱼 메인 요리 생선구이

主菜の焼き魚



Rice main dish

主食: 米饭 주식 밥 主食のご飯

Miso soup

味噌汤 국 된장국 汁物の味噌汁