

郷土料理	Local cuisine	Cuisine locale	향토요리	当地美食	當地美食
日本語	英語	フランス語	韓国語	簡体字(中国向け)	繁体字(台湾向け)
辛子蓮根	Karashi renkon (mustard lotus root)	Karashi Renkon	가라시렌콘 (겨자연근튀김)	芥末莲藕	芥末蓮藕
蓮根の穴に辛子味噌を詰め、衣をつけて揚げたもの。	Boiled lotus root stuffed with spicy mustard and miso, fried in yellow batter.	Il s'agit d'un bulbe de lotus fourré à la moutarde et au miso, recouvert de pâte à frire jaune et sauté à la poêle.	연근 구멍에 겨자와 된장을 채워넣고 튀김옷을 입혀 튀긴 음식.	芥末莲藕是在莲藕孔中塞入辣味酱, 裹上面糊入油轻炸而成。	芥末蓮藕是在蓮藕孔中塞入辣味醬, 裹上面糊入油輕炸而成。
馬刺し	Horse sashimi	Basashi (sashimi de cheval)	말고기 육회	马肉刺身	馬肉刺身
馬肉の刺身 甘口醤油としょうが・薬味を添えて食べる。栄養価は高いのに、食べても太りにくい。	Horse sashimi with sweet soy sauce and ginger. Rich in nutrients and low in calories.	Le sashimi de cheval se déguste accompagné de sauce de soja douce et de gingembre ou autres assaisonnement. Bien que sa valeur nutritionnelle soit élevée, il ne fait pas grossir.	달달한 간장과 생강, 양파, 파 등의 고명을 곁들여 먹습니다. 말고기는 영양가가 높으면서도 쉽게 살찌지 않습니다.	马肉刺身需要蘸上甜酱油和姜泥等佐料一起享用。虽然营养丰富, 但热量低不容易发胖。	馬肉刺身需要蘸上甜醬油和姜泥等佐料一起享用。雖然營養豐富, 但熱量低不容易發胖。
馬すじ煮込み	Stewed horse tendons	Plat de tendons de cheval mijotés	말힘줄 조림	炖煮马腱	燉煮馬腱
馬すじを醤油と酒で柔らかくとろとろになるまで煮込んだ料理。	Horse tendons are cooked with soy sauce and sake until they are tender and the sauce has thickened.	Un plat de tendons de cheval mijotés dans de la sauce de soja et du saké jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.	힘줄 부위를 간장과 맛술로 부드럽고 걸쭉하게 조린 음식.	这是用酱油和酒将马腱肉炖煮至软烂的一道菜品。	這是用醬油和酒將馬腱肉燉煮至軟爛的一道菜品。
馬握り	Horse meat sushi	Sushi de viande de cheval	말고기 초밥	马肉寿司	馬肉壽司
新鮮な馬肉をシャリと一緒にいただく料理。新鮮なうちしか味わえない。	Raw horse meat on sushi rice. Can only be eaten while it's fresh.	Une tranche de viande de cheval fraîche qui se consomme avec une bouchée de riz. Ne peut se consommer que très frais.	신선한 말고기와 흰쌀밥의 조화. 최상의 신선도에서만 맛볼 수 있습니다.	这是用新鲜的生马肉和米饭做的马肉寿司, 只有用新鲜的马肉才能做出如此美味。	這是用新鮮的生馬肉和米飯做的馬肉壽司, 只有用新鮮的馬肉才能做出如此美味。
桜納豆	Sakura Natto	Sakura Nattô	사쿠라 낫토	樱纳豆	櫻納豆
馬刺しに納豆を混ぜ、うずらの卵をのせたもの	Basashi(raw horse meat) with natto and quail egg .	Un plat de basashi mélangé à du nattô (graines de soja fermentées) surmonté d'un œuf de caille cru.	말고기 육회와 낫토를 섞어 생메추리알을 올려먹는 요리.	这道菜是将生马肉和纳豆一起搅拌, 上面放上鹌鹑蛋。	這道菜是將生馬肉和納豆一起攪拌, 上面放上鵪鶉蛋。
天草大王	Amakusa Daio	Amakusa Daiô	아마쿠사 다이오	天草大王	天草大王
天草の地鶏でしっかりとした肉質。	Local chicken meat from Amakusa.	Une viande de poulet de qualité, é levé à Amakusa.	구마모토현 아마쿠사 지방의 토종 닭으로 탄탄한 육질이 특징.	这是天草产土鸡, 肉本身具有弹性, 越嚼越美味。	這是天草產土雞, 肉本身具有彈性, 越嚼越美味。
太平燕	Taipien	Taipien	다이피엔	太平燕	太平燕
熊本で生まれたソウルフード。豚骨と鶏がらをじっくり煮込んだあっさりスープに春雨とたっぷりの野菜・揚げ玉子が特徴。	Kumamotos original soulfood. Glass noodles, vegetables and fried boiled-egg in a light soup made of pork and chicken broth.	Un plat né à Kumamoto. Se caractérise par des nouilles <i>harusamé</i> , des légumes en abondance et un œuf frit dans un bouillon à base de carcasses de cochon et de poulet.	구마모토에서 탄생한 소울푸드. 돼지뼈와 닭껍질을 푹 고아 만든 담백한 육수에 당면과 푸짐한 채소, 튀긴 달걀이 들어간 요리.	这道菜是在猪骨和鸡骨一起炖煮的清汤里放入粉丝、各种蔬菜和炸鸡蛋, 是有名的熊本特产之一。	這道菜是在豬骨和雞骨一起燉煮的清湯裡放入冬粉、各種蔬菜和炸雞蛋, 是有名的熊本特產之一。

日本語	英語	フランス語	韓国語	簡体字(中国向け)	繁体字(台湾向け)
あか牛	Akaushi	Le bœuf rouge	아카우시(와규)	赤牛	赤牛
阿蘇の恵みで育った赤身の和牛。	Wagyu beef raised in the vast, rich pastures of mother nature Aso, Kumamoto.	Un bœuf wagyu élevé et nourri à l'herbe tendre de la région d'Aso.	아소의 천혜의 환경에서 자란 살코기 와규.	赤牛是在阿苏优美的自然环境下饲养长大的和牛	赤牛是在阿蘇優美的自然環境下飼養長大的和牛
ステーキ	Steak	Bifteck	스테이크	牛排	牛排
丼	Donburi(bowl of rice)	Donburi (bol de riz garni)	돈부리 (덮밥)	盖饭	蓋飯
一文字のぐるぐる	Hitomoji no guruguru	Hitomoji no goulou goulou	히토모지 구루구루	香葱卷	香蔥卷
小ねぎをゆでて、白根の部分に青葉をぐるぐると巻きつけ、辛子味噌で食べる。	Boiled green onion tied into a knot, served with spicy mustard and miso sauce.	Il s'agit d'une ciboulette cuite à l'eau dont la racine blanche est ficelée avec sa tige verte et servie avec de la moutarde et du miso.	삶은 쪽파를 하나하나 빙빙 돌려말아 매듭을 만든 후, 겨자된장 소스를 곁들여 먹는 요리.	这道菜是将小葱煮熟后, 将葱叶卷在葱白部分, 蘸上辣酱享用。	這道菜是將小蔥煮熟後, 將蔥葉卷在蔥白部分, 蘸上辣醬享用。
熊本ラーメン	Kumamoto Ramen	Nouilles Kumamoto râmen	구마모토 라멘	熊本拉面	熊本拉麵
豚骨または鶏がらを加えたスープ、固めの中細麺が特徴。マー油と揚げにんにくがアクセント。きくらげが載っている	Medium-fine noodles in a soup made from pork broth. Occasionally chicken broth is added. Garlic oil, fried garlic chips and wood ear mushrooms are added as accent.	Elles se caractérisent par un bouillon à base de carcasses de cochon et de poulet et des nouilles semi fines « al dente ». Leur saveur est accentuée par de l'huile d'ail et de l'ail frit. Elles sont accompagnées d'oreilles de Judas.	돼지뼈 또는 닭껍질을 삶은 육수, 고들고들한 면발이 특징. 목이버섯을 잘게 썬 고명, 마늘기름과 마늘 칩으로 마무리한 것이 포인트!	熊本拉面的特点是猪骨或鸡骨作的汤、偏硬的中细面(普通粗细), 最大特征就是在汤里加入蒜油和炸大蒜片, 上面放上木耳。	熊本拉麵的特點是豬骨或雞骨作的湯、偏硬的中細面(普通粗細), 最大特點就是在湯裡加入蒜油和炸大蒜片, 上面放上木耳。
マー油	Garlic oil	Ail	마늘기름	蒜油	蒜油
にんにく	Garlic	Ail frit	마늘	大蒜	大蒜
揚げニンニク	Fried garlic chips	Huile d'ail	튀긴 마늘	炸大蒜片	炸大蒜片
豚骨ラーメン	Tonkotsu Ramen	Nouilles tonkotsu râmen	돈코츠 라멘	猪骨拉面	豬骨拉麵
豚骨で煮出したスープに細ストレート麺を入れるラーメン	Fine noodles in a pork broth.	Un bol de râmen avec des nouilles fines dans un bouillon à base de carcasse de cochon	돼지뼈로 우려낸 육수에 가는 면발을 넣은 라멘.	猪骨拉面是用猪骨熬出的汤里放细直线面做出的拉面。	豬骨拉麵是用豬骨熬出的湯裡放細直線面做出的拉麵。
うにコロッケ	Sea urchin croquettes	Croquette d'oursin	성게 고로케	海胆可乐饼	海膽可樂餅
天草でとれたうにを使ったコロッケ	Croquettes made from sea urchins caught in Amakusa.	Des croquettes faites avec de l'oursin pêché à Amakusa.	아마쿠사(天草) 성게로 만든 고로케.	这是用天草产的海胆做出的可乐饼。	這是用天草產的海膽做出的可樂餅。
だご汁	Dagojiru	Dagojiru	다고지루	什锦杂煮汤	什錦雜煮湯
小麦粉を練って薄くのばした団子と野菜たっぷりの汁物。	Flat dumplings made with flour, in a broth made of soy sauce and miso and completed with white radish, carrots, and other seasonal vegetables.	Une soupe pleine de légumes et de « gnocchis » plats faits à partir de farine de blé.	밀가루를 반죽해 얇게 민 떡과 채소를 듬뿍 넣어 끓인 국. 수제비와 비슷.	这道汤是将面粉和成薄片, 撕成小块做出团子(面团), 与各种蔬菜一起煮制而成。	這道湯是將麵粉搓揉成薄片, 撕成小塊做出糰子(麵糰), 與各種蔬菜一起煮制而成。
阿蘇高菜	Aso Takana	Moutarde brune d'Aso	아소(阿蘇) 갓나물	阿苏高菜(咸菜)	阿蘇高菜(鹹菜)
寒さの厳しい阿蘇で採れた高菜は茎が小さくやわらかい。漬物にしたりチャーハンやラーメンに混ぜたりすることも多い。	Leaf mustard harvested in Aso. Due to the harsh cold, the stems are small and soft. Is often served as pickled dish or mixed in fried rice or ramen.	La tige de la moutarde brune cueillie dans les rigueurs de l'hiver d'Aso est petite est tendre. On en fait des légumes lacto-fermentés, ou sert à assaisonner les riz cantonnais et les bols de nouilles.	아소의 혹독한 추위에서 자란 갓나물은 줄기가 부드러운 것이 특징. 절임 반찬 또는 볶음밥과 라멘에 많이 섞어 먹습니다.	在严寒的阿苏地区栽培的高菜, 茎部又小又嫩。阿苏高菜用作咸菜、炒饭材料, 也可以放在拉面上。	在嚴寒的阿蘇地區栽培的高菜, 莖部又小又嫩。阿蘇高菜用作鹹菜、炒飯材料, 也可以放在拉麵上。

日本語	英語	フランス語	韓国語	簡体字(中国向け)	繁体字(台湾向け)
田楽	Dengaku	Dengaku	덴가쿠	田乐料理(农家菜)	田樂料理(農家菜)
豆腐やこんにゃく、サトイモなどを串に刺し、甘めの味噌をたっぷり塗って、囲炉裏であぶって食べる	Tofu, garlic, taro and other vegetables on a skewer, coated in thick, sweet miso paste and roasted over the fireplace.	Il s'agit d'un plat qui consiste en du tofu, du konnyaku (gelée solide à base de konjac) ou de taro en brochette, enduit de miso sucré et grillé au feu de bois à même le sol.	두부와 곤약, 토란 등을 꼬치에 꽂고 달달한 된장을 듬뿍 발라 화로에 구워 먹는 향토음식.	这道菜是豆腐、魔芋、芋头等材料, 用竹签串好后, 满满地涂上甜味噌, 用地炉炭火慢慢烤食。	這道菜是豆腐、魔芋、芋頭等材料, 用竹籤串好後, 滿滿地塗上甜味噌, 用地爐炭火慢慢烤食。
いきなり団子	Ikinari Dango	Ikinari Dango	이키나리 당고	红薯团子	红薯团子
さつまいもと小豆餡を団子生地で包み、蒸し揚げたもの。	Sweet potato and adzuki beans wrapped in dango (dumpling) dough, steamed and fried.	Une friandise cuite à la vapeur, qui consiste en une patate douce et de la confiture de haricot rouge enveloppées dans une pâte à cuire.	고구마와 팥소를 넣어 찌낸 떡.	这是用面皮包住红薯和豆沙馅蒸作而成的甜点。	這是用面皮包住紅薯和豆沙餡蒸作而成的甜點。
揚げ豚足	Fried pig's feet	Pied de cochon frit	아게돈소쿠(튀김 족발)	炸猪脚	炸豬腳
豚足を揚げたB級グルメ。コラーゲンたっぷり。	"B-grade gourmet" dish consisting of fried pig's feet with lots of collagen.	Un plat pour les gourmets de second rang qui consiste en un pied de cochon frit. Riche en collagène.	족발을 튀긴 B급 식도락. 콜라겐이 한가득.	这是胶原蛋白丰富且富有地方特色的美食, 称作“B级美食”。	這是膠原蛋白豐富且富有地方特色的美食, 稱作“B級美食”。
ちくわサラダ	Chikuwa salad	Chikuwa salad	치쿠와 샐러드	炸竹轮沙拉	炸竹輪沙拉
ちくわにポテトサラダを詰めた地元で人気のB級グルメ。	Chikuwa (fish paste cake) stuffed with potato salad. Popular local "B-grade gourmet" dish.	Un plat incontournable pour les amoureux de cuisine de second rang qui consiste en une chikuwa (quenelle japonaise) fourré de salade de pomme de terre.	원통형 어묵(치쿠와) 속을 감자 샐러드로 채워 넣은 것. 구마모토 인기 B급 식도락.	这是将土豆沙拉塞入竹轮炸制的当地人气“B级美食”。	這是將土豆沙拉塞入竹輪炸制的當地人氣“B級美食”。
デコポン	Sumo Mandarin	Mandarine dékopon	데코폰	不知火	不知火橘(凸頂柑)
お米	Rice	Riz	쌀	大米	大米
阿蘇からの水を使ったお米	Rice made from Aso water.	Riz cultive avec l'eau issue du Mont Aso	아소의 맑은 물이 키운 쌀.	这是用阿苏山流下来的水栽培的稻米。	這是用阿蘇山流下來的水栽培的稻米。
日本酒	Japanese Sake	Saké japonais	니혼슈(日本酒)	日本清酒	日本清酒
日本酒はお米から作られた醸造酒	Sake is a fermented alcohol beverage made from rice.	Le saké est un alcool fermenté à base de riz.	쌀로 만든 양조주(일본식 청주).	日本清酒是以稻米为主要原料釀造的酒。	日本清酒是以稻米為主要原料釀造的酒。
球磨焼酎	Kuma Shochu	Kuma jôchû	구마(球磨)소주	球磨烧酒	球磨燒酒
球磨地方の名産 お米でできた焼酎	Kuma Shochu is a famous product of the Kuma region. Distilled in a thorough process using local high-quality rice and pure water.	Une spécialité de la région de Kuma, il s'agit d'un alcool distillé à base de riz.	구마모토현 남부 구마(球磨) 지방의 특산 쌀로 만든 소주.	球磨烧酒是用稻米做成的烧酒, 是球磨地区的名产。	球磨燒酒是用稻米做成的燒酒, 是球磨地區的名產。

日本語	英語	フランス語	韓国語	簡体字(中国向け)	繁体字(台湾向け)
赤身	Lean meat	Viande rouge	살코기	红肉	赤身肉
霜降り	Marbled meat	Viande persillée	차돌박이	霜降肉	霜降肉
レバー	Liver	Foie	간	马肝	馬肝
フタエゴ	Futaego (rare meat around the plate)	Hampe	갈비의 가장 안쪽 살 (지방분과 살코기가 층진 부위)	五花肉	五花肉
たてがみ	Upper neck	Encolure	갈기살 (젤라틴이 풍부한 희소부위)	后颈肉	後頸肉
ヒレ	Tenderloin	Filet	안심	菲力	菲力
ロース	Sirloin	Faux-filet	등심	里脊肉	裏脊肉
肩ロース	Chuck	Entrecôte	목심	肩头肉	肩頭肉
カクマク	Cornea	Onglet	횡경막 부위	外横隔膜	外横隔膜
イチボ	Aitchbone	Rond de gîte	볼기살	臀肉	臀肉
ホルモン	Offal	Viscères	곱창	内脏	内臟
ラム	Rump	Rumsteck	볼기살(살코기)	腰肉(里脊肉旁)	腰肉(裡脊肉旁)
心臓/ハツ	Heart	Cœur	심장	马心	馬心
バラウス	Belly (thin)	Poitrine	갈빗살	腹肉	腹肉
丸モモ	Round	Rond de tranche	볼기살(꼬리 아래 부위)	后腿内侧肉	後腿内侧肉
内モモ	Top round	Tendre de tranche	안볼기살(꼬리 아래 부위)	内腿肉	内腿肉
外モモ	Bottom round	Plat de tranche	바깥볼기살(꼬리 아래 부위)	后腿肉	後腿肉
三角バラ	Chuck rib	Gros bout de poitrine	갈빗살	三角肌胸	三角肌胸
タン	Tongue	Langue	혀	马舌	馬舌
前肩	Chuck	Macreuse	늑골 부위	前肩肉	前肩肉
ブリスケ	Brisket	Palette macreuse	앞가슴살	肩五花	胸肉
ネック	Neck	Collier	목살	脖肉	脖肉
コウネ	Short plate	Encolure	갈기살 (젤라틴이 풍부한 희소부위)	后颈肉	後頸肉
ヒモ	Small intestine	Bavette d' aloyau	갈빗대 안쪽 살	肋骨肉	肋骨肉

馬刺しの部位について

馬の絵と併用をお願いいたします。一部のお客様には受け入れられないこともありますので、メニューへの表記はお気をつけください。