

| 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綫面做出的拉麵。 |
| 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。