

料理	Cuisine	Cuisine			
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)
小鉢	Side dish served in a small bowl	Amuse-gueule	작은 사발에 담아낸 밑반찬 종류.	小菜	小菜
先付け、つきだし	Appetizer	Hors-d'œuvre	전채	小吃	小吃
前菜	Appetizer	Entrée	전채	前菜	前菜
刺身	Sashimi (Slices of raw fish/shellfish/others)	Sashimi	회	生鱼片	生魚片
酢の物	In Japanese vinegar pickled dish	Légumes vinaigrés	초무침	开胃(腌)菜	醋拌涼菜
向付	Side dish put behind rice and soup	Plat d'accompagnement	밥과 국 사이에 놓는 간단한 생선회.	日式涼菜	日式涼菜
ご飯	Cooked rice	Riz	밥	米饭	米飯
茶そば	Soba (buckwheat) noodles made from green tea	Nouilles de sarrasin au thé vert	녹차소바	绿茶荞麦面	綠茶蕎麥麵
手打そば	Hand-made soba (buckwheat) noodles	Nouilles de sarrasin faites à la main	수타소바	手擀荞麦面	手擀蕎麥麵
煮物	Stewed dish/simmered in sauce	Plat mijoté	채소조림	炖菜	燉菜
椀盛(煮物椀、平椀)	Stewed dish in a flat bowl	Plat cuit à l'eau ou mijoté servi dans un bol	닭고기, 생선, 채소 등으로 만든 경단을 넣은 맑은 국물요리.	木碗什錦	木碗什錦
焼物	Grilled dish	Grillade	구이	烧烤	燒烤
蒸物	Steamed dish	Plat cuit à la vapeur	찜	蒸菜	蒸菜
揚物	Deep-fried dish	Plat de friture	튀김	油炸食物	炸物
鍋物	Hot pot	Fondue japonaise	전골	火锅	火鍋
強肴	Additional snack	Plat d'accompagnement supplémentaire	술안주용 전채	下酒菜	下酒菜
和え物	Chopped ingredients (fish, shellfish or vegetables) with Japanese dressing	Garniture	무침	凉拌菜	涼拌菜
吸物	Clear broth soup	Bouillon	맑은 국물	清汤	清湯
八寸	Mixed dishes served in an 8 inch bowl	Plat de 8 pouces (24cm)	약 8인치의 쟁반에 담겨 나오는 다양한 조리법의 모듬요리.	八寸碗拼盘	八寸碗拼盤
香の物	Pickled vegetables	Légumes lacto-fermentés	채소절임	酱菜	日式漬物
甘味	Traditional Japanese sweets	Friandises	일본식 디저트(단맛)	甜点	甜點
果物	Fruits	Fruits	과일	水果	水果
デザート	Dessert	Dessert	디저트	甜品	甜品
抹茶	Powdered green tea	Thé matcha	말차 (곱게 빻은 녹차 가루를 물에 탄 것)	抹茶	抹茶
ステーキ懐石	Steak and other dishes served in a course	Plats traditionnels et bifteck	일본풍 스테이크 코스요리	怀石牛排	懷石牛排
季節の懐石	Seasonal dishes served in a course	Plats traditionnels de saison	계절 코스요리	应季怀石	應季懷石
懐石	Kaiseki(traditional multi-course dinner)	Plats traditionnels	가이세키 (전통코스요리)	怀石	懷石
会席	Kaiseki(banquet)	Plats de banquet	가이세키 (전통연회요리)	会席	會席
豆腐	Tofu (soybean curd)	Tofu	두부	豆腐	豆腐
ビュッフェ	Buffet	Buffet	뷔페	自助餐	自助餐
ランチコース	Lunch course	Formule du midi	런치 코스	午餐套餐	午餐套餐
しゃぶしゃぶ	Shabu-shabu (thin slices of meat boiled quickly with vegetables)	Shabushabu	샤브샤브	涮锅	涮涮鍋

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)
ディナーコース	Dinner course	Formule du soir	디너 코스	晚餐套餐	晚餐套餐
すき焼	Sukiyaki (thin slices of beef, cooked with vegetables, soy sauce and sweetened sake)	Sukiyaki	스키야키 (달달한 간장 베이스에 얇게 썬 소고기와 각종 재료를 넣어 자작하게 졸인 전골요리)	牛肉火锅	壽喜燒
うどん	Udon (thick wheat flour noodles)	Nouilles udon	우동	乌冬面	烏冬面
焼きうどん	Fried udon noodles	Nouilles udon sautées	야키우동 (볶음우동)	炒乌冬面	炒烏冬面
そば	Soba (buckwheat noodles)	Nouilles de sarrasin	소바 (메밀면)	荞麦面	蕎麥麵
きつね	Deep-fried tofu	Tofu frit	키츠네 (유부)	豆皮	豆皮
かきあげ	Mixed vegetable and seafood tempura	Tempura de légumes et fruits de mer	모듬채소튀김(채소를 채썰어 한 덩어리로 튀긴 것)	炸什锦	炸什錦
肉	Sliced beef	Viande	니쿠 (고기)	肉类	肉類
ごぼう天	Burdock tempura	Tempura de bardane	고보텐 (우엉튀김)	牛蒡天妇罗	牛蒡天婦羅
わかめ	Seaweed	Algue wakamé	와카메 (미역)	裙带菜	裙帶菜
海老天	Shrimp tempura	Tempura de crevette	에비텐 (새우튀김)	大虾天妇罗	大蝦天婦羅
天ぷら	Tempura (battered and deep fried dish)	Tempura	덴푸라 (튀김)	天妇罗	天婦羅
ラーメン	Ramen (Chinese style noodles)	Nouilles râmen	라멘 (일본라면)	拉面	拉麵
醤油ラーメン	Shōyū ramen (soy sauce based ramen)	Nouilles râmen à la sauce de soja	쇼유라멘 (간장 라면)	酱油拉面	醬油拉麵
塩ラーメン	Shio ramen (salt based ramen)	Nouilles râmen au sel	시오라멘 (소금 라면)	盐拉面	鹽拉麵
味噌ラーメン	Miso ramen (miso based ramen)	Nouilles râmen au miso	미소라멘 (된장 라면)	味噌拉面	味噌拉麵
餃子	Gyōza (fried pork dumplings)	Ravioli chinois	교자 (군만두)	煎饺	煎餃
ゆず胡椒	Yuzu citrus paste with chili peppers	Moutarde au yuzu	유즈코쇼 (유자와 고추를 으깨어 만든 조미료)	柚子味胡椒	柚子味胡椒
タレ	Sauce for gyōza	Sauce	타레 (양념)	酱汁	醬汁
ラー油	Chili oil	Huile de piment	라유 (고추기름)	辣油	辣油
チャーシュー	Roasted pork	Tranches de porc rôti	차슈 (돼지고기를 간장 육수에 푹 고아 썰은 것)	叉烧	叉燒
きくらげ	Wood ear mushroom	Oreille de Judas	키쿠라게 (목이버섯)	杂粮米饭	炊飯
煮卵	Simmered Egg	Œuf mijoté	달걀조림	大阪烧	大阪燒
もやし	Bean sprouts	Pouces de soja	모야시 (콩나물, 숙주)	(加了炒面的)大阪烧	(加了炒麵的)大阪燒
海鮮丼	Sashimi rice bowl	Bol de riz accompagné de sashimi	가이센동 (해산물덮밥)	炒面	炒麵
あらだき	Simmered fish	Bouillabaisse japonaise	아라다키 (도미조림)	木耳	木耳
カツ丼	Deep-fried pork cutlet rice bowl	Bol de riz accompagné d'une escalope de porc	가츠동 (돈카츠덮밥)	煮鸡蛋	煮雞蛋
カツとじ丼	Deep-fried pork cutlet rice bowl	Bol de riz accompagné d'une escalope de porc et d'œuf	가츠토지동 (돈카츠계란덮밥)	豆芽	豆芽
天井	Shrimp and vegetables tempura rice bowl	Bol de riz accompagné de tempuras de crevette et de légumes	텐동 (튀김덮밥)	海鲜盖饭	海鮮蓋飯

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)
天とじ丼	Shrimp and vegetables tempura with egg rice bowl	Bol de riz accompagné de tempuras de crevette et de légumes et d'œuf	텐토지동 (튀김계란덮밥)	红烧鱼头	紅燒魚頭
親子丼	Chicken and egg rice bowl	Bol de riz accompagné de poulet et d'œuf	오야코동 (닭고기계란덮밥)	猪排盖饭	豬排蓋飯
牛丼	Seasoned beef and vegetables rice bowl	Bol de riz accompagné de viande bœuf et de légumes	규동(소고기덮밥)	鸡蛋猪排盖浇饭	雞蛋豬排蓋澆飯
豚丼	Grilled pork rice bowl	Bol de riz accompagné de viande de porc	부타동 (돼지고기덮밥)	天妇罗盖饭	天婦羅蓋飯
おにぎり	Onigiri (rice ball)	Onigiri rice ball Boulette de riz	오니기리 (주먹밥)	鸡蛋天妇罗盖浇饭	雞蛋天婦羅蓋澆飯
焼きおにぎり	Toasted onigiri with soy sauce	Boulette de riz cuite	야키오니기리 (구운 주먹밥)	鸡肉蛋盖饭	雞肉蛋蓋飯
お茶漬け	Rice with tea poured on it	Soupe de riz au thé vert	오차즈케 (녹차 육수에 밥을 말아 먹는 음식)	牛肉盖饭	牛肉蓋飯
炊き込みごはん	Rice cooked with vegetables and meat	Riz cuit avec différents ingrédients	타키코미고항 (생선, 채소, 고기 등을 섞어 지은 밥)	猪肉盖饭	豬肉蓋飯
お好み焼き	Okonomiyaki (Japanese style pancake with vegetables, meat/seafood)	Okonomiyaki (pancake salé avec légumes/viande et/ou fruits de mer)	오코노미야키 (일본식 부침개. 양배추 듬뿍 넣은 반죽에 고기, 해산물 등을 올려 구운 것)	饭团	飯糰
モダン焼き	Okonomiyaki with noodles	Modern-yaki (Okonomiyaki avec nouilles)	모단야키 (면을 넣어 구운 오코노미야키)	烤饭团	烤飯糰
やしそば	Stir-fried noodles	Nouilles sautées	야키소바 (볶음 메밀면)	茶泡饭	茶泡飯
グラタン	Gratin	Gratin	그라탕	炸牛排	炸牛排
ドリア	Rice gratin	Gratin de riz	도리아 (버터 볶음밥에 치즈를 뿌려 오븐에 구운 요리)	炸鸡排	炸雞排
カレーライス	Curry rice	Riz au curry	오무라이스	炸猪肉串	炸豬肉串
からあげ	Deep-fried chicken	Beignets de poulet	가라아게 (닭튀김)	烤串	串燒
チキン南蛮	Fried chicken with vinegar and tartar sauce	Beignets de poulet vinaigrés	치킨남방 (타르타르 소스를 얹은 닭튀김)	鸡腿	雞腿
エビフライ	Deep-fried shrimp	Crevettes panées	에비프라이 (새우튀김)	鸡皮	雞皮
トンカツ	Pork cutlet	Escalope de porc	돈카츠	鸡胗	雞胗
牛カツ	Beef cutlet	Escalope de bœuf	규카츠(소고기)	鸡肝	雞肝
チキンカツ	Chicken cutlet	Escalope de poulet	치킨카츠	鸡心	雞心
串カツ	Deep-fried skewers	Brochettes panées	쿠시카츠(각종 재료를 꼬치에 꿰어 튀긴 것)	鸡胸肉	雞胸肉(雞柳條)
たこわさ	Octopus seasoned with wasabi (green horseradish paste)	Pieuvre au wasabi	타코와사 (생문어에 와사비를 섞은 것)	芥末章鱼	芥末章魚
板わさ	Sliced kamaboko (fishcake) with wasabi	Tranches de kamaboko (pâté de poisson) accompagnées de wasabi	타코와사 (얇게 썬 어묵에 고추냉이를 얹은 요리)	鱼糕片	魚糕片
おまかせ	Selections of the chef	Suggestion du chef	셰프 추천요리	随意	隨意

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)
やきとり	Grilled chicken skewers	Brochettes de poulet	야키토리 (닭꼬치)	鸡翅尖	雞翅尖
とりもも	Chicken thigh skewers	Cuisse de poulet	토리모모 (닭다리살)	猪五花肉	豬五花肉
皮	Chicken skin skewers	Peau	가와 (닭껍질)	奶酪烤菜	奶酪烤菜
砂肝	Chicken gizzards skewers	Gésier	스나기모 (닭똥집)	奶酪焗飯	奶酪焗飯
レバー	Chicken liver skewers	Foie	레바 (간)	咖喱飯	咖喱飯
ハツ	Chicken heart skewers	Cœur	하츠 (염통)	(不裹鸡蛋液的)干炸鸡块	炸雞
ささみ	Chicken white meat	Blanc	사사미 (닭가슴살)	南蛮鸡块	南蠻炸雞
手羽先	Chicken wings	Aile	테바사키 (닭날개)	炸虾	炸蝦
豚バラ	Pork belly skewers	Côte de porc	돈바라 (삼겹살)	炸猪排	炸豬排
オムライス	Omelet with rice	Riz au ketchup enveloppé d'une omelette	오무라이스	蛋包饭	蛋包飯
出巻玉子	Rolled omelet with dashi	Rouleau d'omelette	다시마키 타마고 (계란말이)	鸡蛋卷	雞蛋卷
明太子入出汁巻玉子	Rolled omelet with spicy cod roe	Rouleau d'omelette assaisonné de roque de colin	명란젓 계란말이	明太子味鸡蛋卷	明太子味雞蛋卷
ナポリタン	Spaghetti with tomato ketchup sauce	Spaghetti à la napolitaine	나폴리탄(케첩 소스로 볶은 파스타)	那不勒斯风味意大利面	日式意大利紅醬麵
ハヤシライス	Hashed beef rice	Hayashi rice (Bœuf en sauce brune demi glace sur riz)	하야시 라이스(소고기를 넣은 데미그라스 소스 덮밥)	肉丁盖饭	日式牛肉燴飯
枝豆	Boiled green soybeans	Haricots édamamé	에다마메 (풋콩)	毛豆	毛豆
浅漬け	Lightly pickled vegetables	Légumes légèrement vinaigrés	아사즈케 (채소절임)	浅腌的咸菜	淺腌的咸菜
鶏皮ポン酢	Chicken skin with ponzu (sauce made of soy sauce and citrus juice)	Peau de poulet à la sauce aux agrumes ponzu	토리카와 폰즈 (삶은 닭껍질에 새콤한 간장 소스를 곁들인 요리)	橙醋鸡皮	橙醋雞皮
牛もつ煮込み	Simmered beef viscera, tofu and vegetables in miso based broth	Tripes de bœuf mijotées	규모츠 니코미 (소곱창조림)	炖牛杂	燉牛雜
盛り合わせ	Assortment	Assortiment	모리아와세 (모듬)	拼盘	拼盤
桜肉ユッケ	Horse meat steak tartare	Tartare de steak de cheval	사쿠라니쿠 윗케 (말고기 육회)	生拌碎马肉	生拌碎馬肉
チャンジャ	Salted pacific cod entrails in spicy sauce	Morue du Pacifique en sauce piquante	젓갈	腌鳕鱼杂	韓式辣腌鱈魚內臟
もろきゅう	Cucumber sticks with unrefined miso	Concombre à la sauce miso non raffinée	모로큐 (일본식 된장을 곁들여 먹는 오이 스틱)	酱黄瓜	醬黃瓜
揚げ出し豆腐	Deep-fried tofu with soup	Tofu frit servi dans un bouillon	아게다시도후 (가볍게 튀긴 두부와 국물 소스를 함께 담아낸 요리)	炸豆腐	炸豆腐
揚げ出しナス	Deep-fried eggplant with soup	Aubergine frite servi dans un bouillon	아게다시나스 (가볍게 튀긴 가지와 국물 소스를 함께 담아낸 요리)	炸茄子	炸茄子
アボガドのタルタル	Avocado tartar	Tartare d'avocat	아보카도 타르타르 (아보카도와 연어회, 타르타르 소스를 섞은 샐러드)	蛋黄酱拌牛油果	嗒嗒醬拌牛油果