

Catalogue No.

20441-13

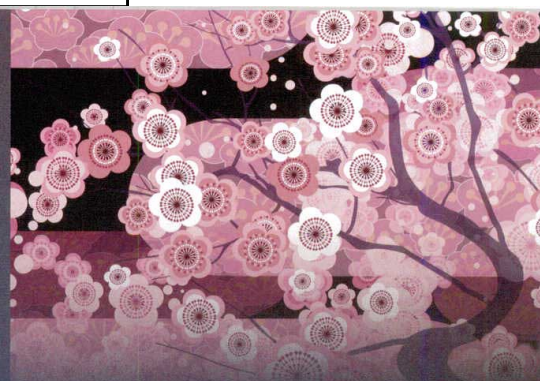


⑤ 焼物
陶板／コンロ
Grilled dish
Ceramic plate, burner

⑥ 蒸し物
むし碗
Mushimono
Steamed bowl



⑦ お食事
碗／小皿／お盆
Oshokuji (Meal)
Lacquer ware, small dish
and plate



【会席料理】 Kaiseki

Kaiseki cuisine

会席料理

和食を代表する料理として会席料理があげられます。
主に料亭や旅館などで出される料理コース料理で、前菜から主菜、デザートに至るまで
季節の素材を越え凝らした調理で提供されます。様々な味わいが一度に楽しめる和食
の華とも言える料理です。

- | | |
|-------|-----------------|
| ① 先付 | 前菜 |
| ② 碗物 | 吸い物 |
| ③ 向付 | お造り／刺身 |
| ④ 煮物 | 煮物／炊き合わせ |
| ⑤ 焼物 | 焼き物 |
| ⑥ 蒸物 | 茶碗蒸し |
| ⑦ お食事 | ご飯・止め碗(味噌汁)・香の物 |
| ⑧ 水菓子 | 季節の果物 |

※ご飯、止め碗、漬物は同時に供されます。上記以外にも揚げ物や蒸し物、鍋物が出ることがあります。

※向付に焼物や水菓子を盛り付ける等、本来の用途以外の使い方をする場合もあります。

"Kaiseki" is cuisine that is representative of all the types of cuisine from Japan.

This is a course of dishes, mainly served at rather expensive Japanese-style restaurants and Japanese inns, by using seasonal ingredients in each prepared dish and served in an elaborate arrangement from appetizer, main dish to dessert.

- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| ① Sakizuke | Amuse bouche |
| ② Wanmono | Clear soup |
| ③ Mukozuke | Otsukuri (Sashimi) |
| ④ Futamono | Vegetables served with meat, fish |
| ⑤ Yakimono | Grilled dish |
| ⑥ Mushimono | Steamed egg custard |
| ⑦ Oshokuji (Meal) | Rice, tomesan (miso soup), pickles |
| ⑧ Mizugashi | Seasonal fruit |

※Rice, tomesan (miso soup), and pickles are served together. In addition, a fried dish, steamed dish or nabe (hot pot) may be served.

※A grilled dish and seasonal fruit may be arranged with Mukozuke, which differs from the conventional arrangement.