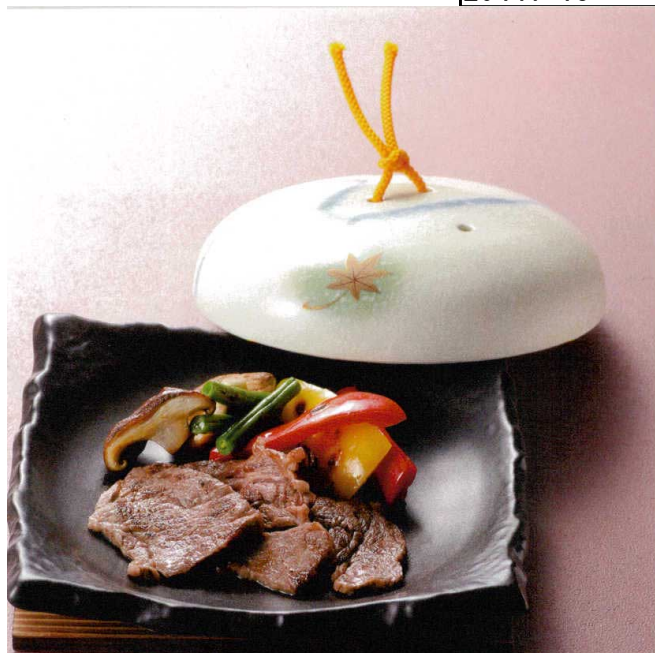


Catalogue No.

20441-15



5 焼物

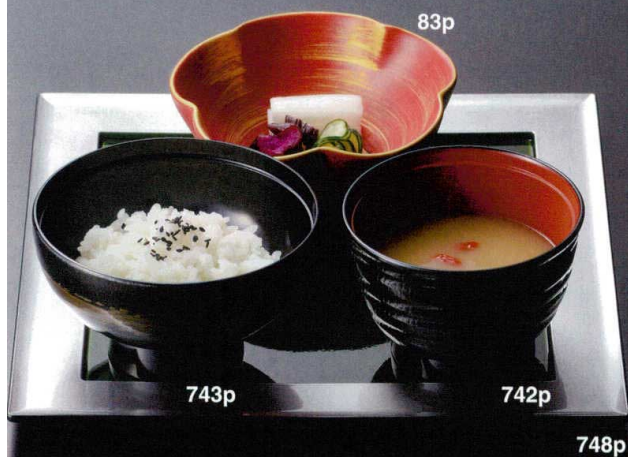
474p

焼物はシンプルな料理ですが、それゆえに素材の風味を直に味わえる料理でもあります。主に焼き魚が出されますが、牛や鳥などが出されることもあります。

5 Grill

474p

Yakimono is a simple dish and therefore, the taste of the ingredients can be directly savored. Typically grilled fish is served but beef and poultry are sometimes served.

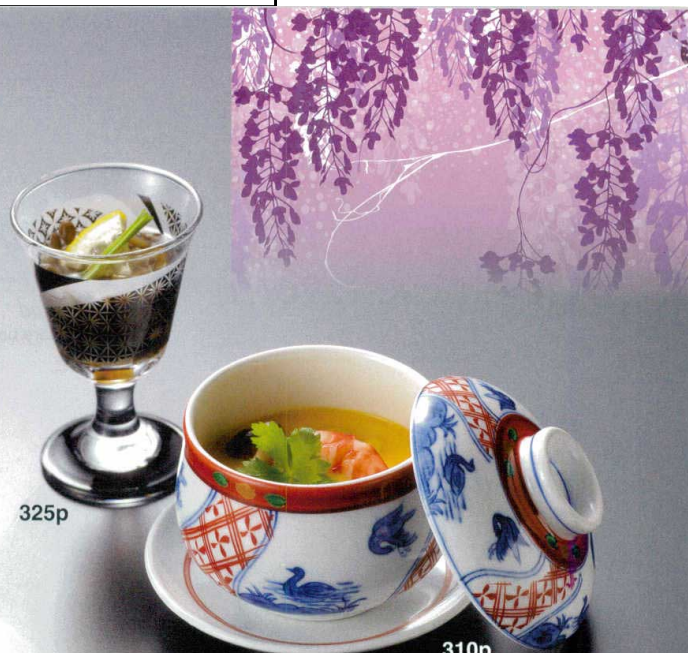


7 お食事

会席の場合の「お食事」はコースの締めくくりのご飯とみそ汁のことです。炊き込みご飯や蕎麦などの種類が出ることもあります。漬物も同時に出されます。

7 Oshokuji (Meal)

With kaiseki, the meal means rice and miso soup, and they complete a course of dishes. Japanese-style pilaf or noodles (i.e. Soba) may be served. Pickles will also be served together.



6 茶碗蒸し

料理の締めくくりの一品。茶碗蒸しが出される事が多いようですが、季節や趣向によって、酢の物、和え物が出される場合もあります。また、同時に3品共だされることもあります。

6 Chawanmushi (steamed egg custard)

This dish completes the course. Chawanmushi is often served. A vinegared dish or marinated dish may be served depending on the season and taste. Three dishes may be served simultaneously.



8 水菓子

260p

最後に、季節の果物が出されて会席が終わります。ゼリーなどを加えた一品の場合もあります。

8 Mizugashi (Seasonal fruit)

260p

Seasonal fruits are served lastly to finish the course. Sometimes, fruit jelly may be served.