

Catalogue No.

20441-20

## 【カレー】 Curry



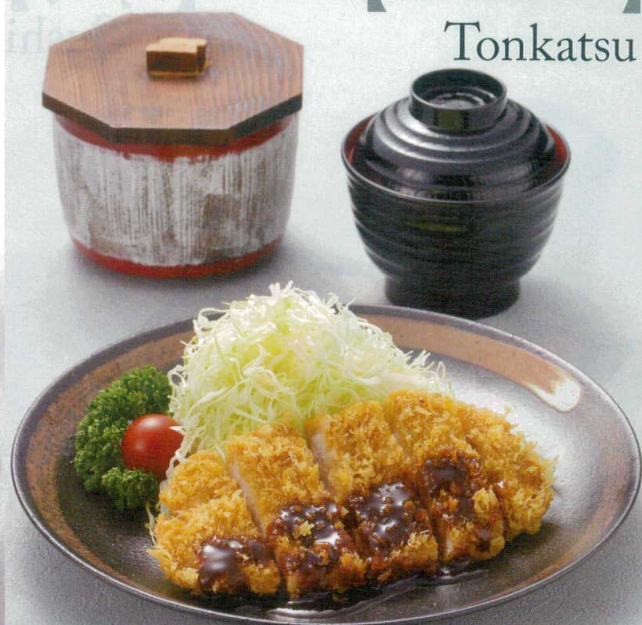
### カレーライス

日本人がカレーと出会って150年。もはや国民食と言っても過言ではありません。英国流のカレーを日本流にアレンジしたカレーは独自の発展を続けています。スープカレーやカレーうどんなどバリエーションも豊富です。

### Curry and Rice

One hundred and fifty years have passed since Japan first welcomed curry. It is exaggeration to say that curry has become a Japanese national dish. Japanese curry took on the flavor of English styled curry and developed into its own unique flavor. Curries in Japan also include soup curry and curry udon.

## 【とんかつ】 Tonkatsu



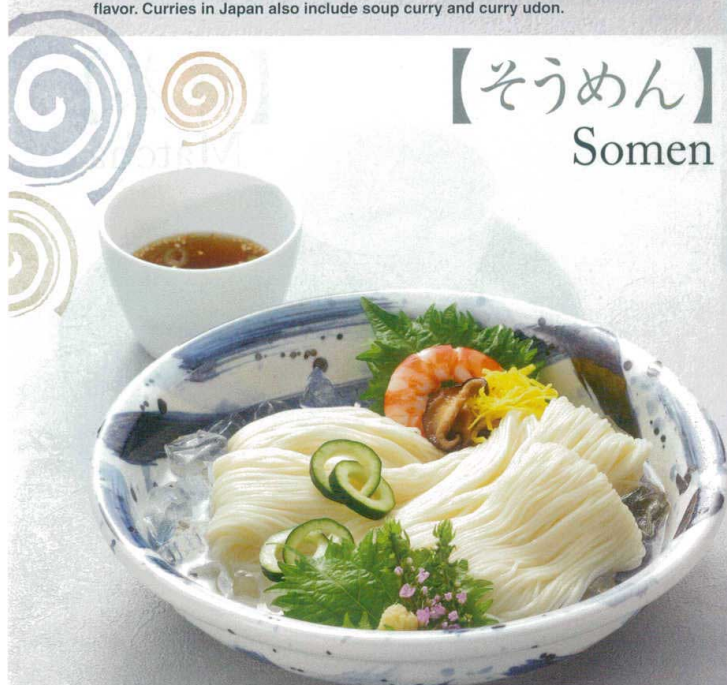
### とんかつ

豚肉に衣を付けて油で揚げた料理は世界中にありますが、クリスピーな衣にジューシーな豚肉のハーモニーとんかつだけのもの。今、世界の方々に注目を集めています。

### Tonkatsu (Pork cutlets)

Dishes serving fried breaded pork are common worldwide, but the combination of the outer crispness and inner juicy pork can only be tasted in the form of tonkatsu. People from all over the world really seek out this dish.

## 【そうめん】 Somen



### そうめん

極細の麺を寒風にさらして熟成させました。独特の食感が夏の風物詩として親しまれています。涼しげな器に冷水を張り、氷を浮かべたそうめんは湿気の多い日本の夏に欠かせません。

### Somen (Wheat noodles)

Extra thin noodles are aged exposed to cold wind. The unique texture is loved as a summer seasonal tradition. Somen, floating in cold water with ice prepared in a cool bowl is essential for the humid summer of Japan.

## 【牛丼】 Gyudon



### 牛丼

牛肉を甘辛く煮込み、ご飯の上にのせた牛丼は手軽に味わえる人気メニュー。そのままいただく他に、おつゆを多くしたり、生たまごや温泉玉子をかけたり、紅ショウガをのせたりしていただきます。

### Gyudon (Beef bowl)

Gyudon, a popular dish, is stewed beef in a sweetened soy sauce and served over rice, is easy to eat. You can eat it as it is, pour over more sauce, put a fresh egg, a boiled egg or red pickled ginger.