

Catalogue No.

20441-21

【珈琲】 Coffee



ラ・テ・アート

約30年前、イタリア・ミラノのバーで初めてカプチーノの上に「ハート」が描かれたと言われています。そしてアメリカに渡って、シアトルを中心としたコーヒー店のバリスタたちの手により大流行。そのうち、世界中に広まりました。

Latte Art

It is said that about 30 years ago, at a bar in Milano, a "heart" figure was drawn on top of a cup of cappuccino. The idea caught on in the United States, where it became a very popular item to be made and served by the hands of barristers in coffee shops in Seattle. It is now popular all over the world.

【つけ麺】 Tsukemen



つけ麺

麺をつゆにつけて食べるスタイルの麺類で、主にラーメンの一種。スープもどんこつや鶏ガラがあり、温かいものや冷たいものなどバリエーション豊かです。

Tsukemen (Dipping noodle)

Noodles eaten by dipping in soup, a kind of ramen. There are many varieties as soups are made from pork bone or chicken bone and soups are served cold or warm.

【ラーメン】 Ramen



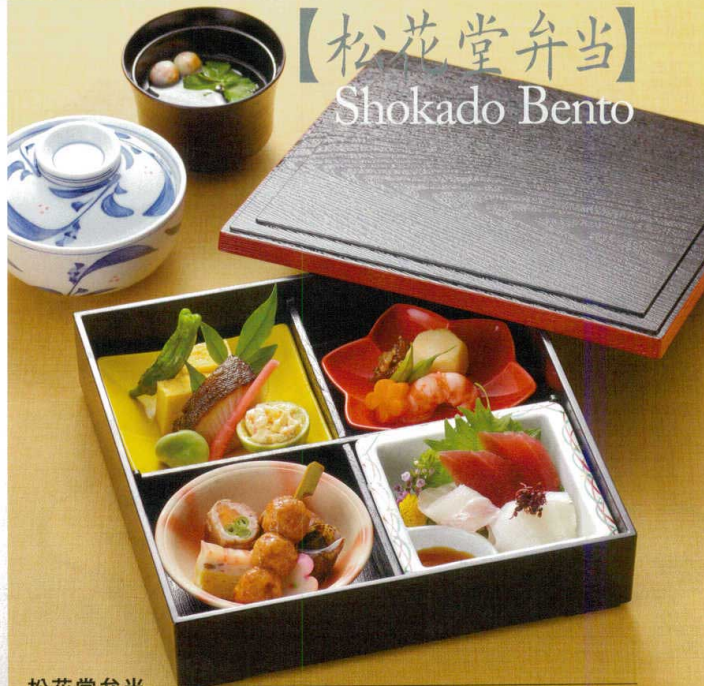
ラーメン

ラーメンの原点。日本全国どこでも食べられ、喜多方、横浜、和歌山、尾道など有名なラーメンも多数。あつさりしたものからこってりしたものなど種類も豊富。麺やスープに工夫を凝らして美味しさを競っています。

Ramen

The origins of ramen. Ramen is found in every corner of Japan with many distinct kinds from Kitakata, Yokohama, Wakayama and Onomichi. Varieties range from plain to rich. Shops compete for deliciousness by experimenting and perfecting their own noodles and soups.

【松花堂弁当】 Shokado Bento



松花堂弁当

仕切のある器に会席料理をコンパクトにまとめた弁当です。格調高く華やかな盛付けは観劇や茶事の食事として人気が高く、親しまれています。

Shokado Bento

A kind of kaiseki bento arranged compactly in a partitioned box. Elegant and gorgeous arrangement is popular as a theater or tea ceremony meal.