

【英語】飲食店で使用する単語・会話集

日本語	英語
外国語に不自由なため、この資料を利用してお話しさせていただきます。	I'm not good at foreign languages. So, if you don't mind, I'll use this document to help me talk with you.
入店の時	Arriving
何名様でしょうか	How many in your party?
食券は、あちらでお買い求めください。	Please purchase your food tickets over there.
少しお待ち頂けますでしょうか？	Could you wait a little while?
●●分くらい待ってください	Please wait for about ●● minutes.
ご予約は頂いていますか？	Do you have a reservation?
はい	Yes, we do.
いいえ	No, we don't.
カウンター	Counter seats
窓側	Window seats
禁煙	No smoking
喫煙	Smoking permitted
お席のご希望はありますか？	Do you have any seating preferences?
ただいま満席です	I'm afraid no tables are available at the moment.
席に着いたとき	At the Table
ご注文がお決まりになりましたでしょうか？	Have you decided what you'll have?
店員を呼んでください	Please call (a member of) our staff.
ボタンを押してください	Please press the button.
食事後	After the Meal
お会計はレジでお願いします。	Please pay at the cash register.
お会計はテーブルでお願いします	Please pay at your table.
お支払はどのようになさいますか？	How would you like to pay?
申し訳ございませんが、クレジットカードはご利用になれません	I'm sorry but we do not accept credit card.
お会計をお願いします	May I have the check, please? または、Check, please.
現金	Cash
クレジットカード	Credit card.

【英語】 飲食店で使用する単語・会話集

日本語	英語
別々の会計でお願いします	Separate checks, please.
割り勘で支払います	We'll pay individually.
領収書をください	I'd like a receipt, please.
注文の時	Ordering
料理のご注文は●●時までです	No food orders are accepted after ●● o'clock.
こちらはオススメメニューです	This is our recommended menu.
これは_料理です	This is called ○○○.
お飲み物は何になさいますか？	What would you like to drink?
飲みもののご注文は●●時までです	No drinks orders are accepted after ●● o'clock.
甘い	Sweet
辛い	Hot and spicy
すっぱい	Sour
温かい	Warm
つめたい	Cold
炒める、ソテーにする	Saut é ed
生	Raw
煮る	Simmer
蒸す	Steam
くんせい	Smoked
揚げる	Deep-fried
焼いた	Baked or broiled
お料理はお決まりでしょうか？	Are you ready to order?
ご注文を確認させていただきます	I'll just repeat your order to make sure.
食べられない物がありますか？	Is there anything you cannot eat?
ご注文の品は全て揃いましたか？	Have you got everything you ordered?
(何か) 必要なものはありますか？	Do you need anything?
メニューをください	May I have a menu please?

【英語】 飲食店で使用する単語・会話集

日本語	英語
早くできるのはどれですか？	Which one is a quick menu? または Which menu can you cook quickly?
オススメはどれですか？	Which one do you recommend?
どうやって食べるのですか？	How do I eat this?
この料理の調理方法は？	How is this made (cooked)?
注文した料理がまだきません	Our order hasn't come yet.
注文した料理と違います	This is not what I ordered.
お手洗いはどこですか？	Where is the restroom (toilet)?
水	Some water または a glass of water
スプーン	A spoon.
はし	Chopsticks
酢	vinegar
取り皿	a small plate
ナイフ	A knife
フォーク	A fork
グラス	A glass
灰皿	An ashtray
おしぼり	Moistened hand towel または、 a rolled hot hand towel
メニュー	A menu
マヨネーズ	Some mayonnaise
さとう	Some sugar
タバスコ	Tabasco
塩	Some salt
胡椒	Some pepper
しょうゆ	Some soy sauce
ケチャップ	Some ketchup
ドレッシング	Some salad dressing

【食事メニュー英訳対照表】

根室の名物料理の英語名

根室の名物料理	説明	Nemuro's specialty(local) dishes [cuisine]
エスカロップ (Escaloppe)	トンカツ (pork outlet) をバターライスに乗せて ドミグラスソース (フランス語: sauce demi-glace) を掛けた料理。 escalopes: 「エスカロップ」。フランス語で肉の薄切りの事	Butter rice topped with slices of pork cutlets in a demi-glace sauce, accompanied by fresh vegetables and a small potato salad. Is the local food of Nemuro "Slices of meat" in French has become the origin of the name
エビエスカ (Escaloppe on fried shrimp)	エスカの豚肉をエビフライ(deep) fried prawn (shrimp)に変更したもの	A flavourful blend of rice, vegetables, eggs, pieces of pork cutlet and/or shrimp, according to your order.
スタミナライス (Stamina Rice)	ご飯の上にカツ (豚肉またはエビ)、特別なソースで炒められた野菜、 そして玉子が乗っています。 絶妙な味と具材のコンビネーションは文字通りスタミナのつく一皿。	Stamina rice is an energy-giving meal with a nice combination of excellent taste and nutritious ingredients.
オリエンタルライス (Oriental Rice)	カレー粉で炒められたライスに牛のサガリスステーキが乗せてあり (本州ではハラミ (diaphragm) と呼ばれる部分) 絶妙に味付けされたソースが格別。オリエンタルは英語で「東洋風」 (oriental)	Oriental Rice is a curry-flavored fried rice with a hanger beef steak on it. It is also seasoned with an exquisitely flavored sauce.
パンチライス (Punch Rice)	ほんのり味の付いたご飯の上に甘辛い豚の焼肉。 目玉焼き、そしてスパゲティナポリタン (イタリア語: Spaghetti alla Napoletana) が添えられています。 昭和50年ごろ、現在のカッコー会館にあったレストランカッコーで生まれた	Roasted salty-sweet pork on rice with a slightly flavored taste, which is accompanied by a sunny-side up egg and spaghetti alla Napoletana. This local dish was born in around 1975 at a restaurant located in the present "The Cuckoo Hall".
ビドックライス (Bitoke Rice)	チキンライスとハンバーグ (hamburger) のコラボレーションに サラダを加えたワンプレート料理。 フランス料理で挽肉をまるめたものを「ビトーク」と言うらしい。(Bitokes)	One plate cuisine with a salad in addition to chicken rice and hamburger steak together. It is said that this local dish was named "Bidocrice" after "Bitokes" which is a French dish of ground meat balls.
フロレンテン (Hurorenten)	スパゲッティにハヤシライス (Hayashi rice) のルーをかけ、 更にホワイトソースをかけオープンで焼き上げた1品です。 フランスの焼き菓子からか (?) (Florentin)	A local spaghetti cuisine with "roux" of hashed rice and white sauce on it, which then is baked in an oven. This dish might be named after a French baked confectionery called "Florentin".
さんまロール寿司 (Sanma roll sushi)	根室産の榊前昆布で巻く昆布ロール寿司。大きさは縦3cm×横4cm×長さ18cm~20cm	A local roll-type sushi which is rolled by "Saomae" kelp made in Nemuro.. Its ingredient in the core is raw Pacific Saury. The shape of this sushi is "square pole (=quadrangular prism)" and the size is regulated as 3cm X 4cm X 18 to 20 cm.
ホームラン焼き (Homerun yaki)	野球ボールの形をした小さなお焼き「ホームラン焼き」	A small ball-type baked confectionary stuffed with sweet bean paste. It is named after "home run" of baseball games.
オランダせんべい (Oranda Senbei)	直径16cmほどの円形。ワッフルのように表面に凹凸の模様がある。 湿気を持ち弾力のある柔らかい食感を持つことが最大の特徴である。	A thin and round waffle-like confectionery with an uneven surface and a diameter of about 16 cm. Its biggest feature is a peculiarly soft texture (=mouthfeel) generated by its moisture and elasticity. (又は by its wet and elastic body).

【食事メニュー英訳対照表】

根室の名物料理の英語名

根室の名物料理	説明	Nemuro's specialty(local) dishes [cuisine]
根室さんま節らーめん (Nemuro dried sanma (=pacific saury) ramen noodles)	根室産の新鮮な「さんま」を独自の製法で仕上げた さんま節から造るスープは上品な香りと深いコクが特徴	Nemuro Dried Sanma (=Pacific Saury) Ramen Noodles are characterized by special soup with elegant aroma and deep flavor, which is made from dried sanma (=pacific saury) by an original manufacturing process.
いくら醤油漬	サケの魚卵を本醸造の醤油に漬け込んだもの (salmon roe=いくら)	Salmon Roe Pickled in Soy Sauce
鮭フレーク	鮭の身を細かく砕いたもの。	salmon flakes
はぼまい昆布しょうゆ (Habomai kelp soy sause)	地元歯舞産一等昆布をぜいたくに使用。昆布の旨みを感じられるしょうゆです	Kelp soy sauce made in Habomai. This is a special soy sauce with deep kelp flavor made of the best quality.
ねむロール (Nemuroll)	「ねむろスイーツ研究グループ」が根室食材を使用して作った根室独自のロールケーキ。	A roll cake which was invented by "Nemuro Sweets Fan Group" is made from the food ingredients produced only in Nemuro.
ひょうたんパン (hyoutan pan)	黒砂糖と黒ごまを練り合わせた小麦粉をひょうたんの形に焼き上げ、 白砂糖をまぶしたお菓子	A confectionary which is made from wheat flour kneaded together with brown sugar and black sesame. It is baked in the shape of a gourd and dusted with white sugar.
花咲かに (Hanasaki crab)	漁獲地となっている根室の地名「花咲」から。油分が多く味が濃厚	Hanasaki crabs are named after an area called "Hanasaki" in Nemuro, which has "Hanasaki Port" where those crabs are unloaded. Their taste is fatty and thick (or rich).
やきとり弁当 (Yakitori Bentou)	根室オリジナルのコンビニ「タイエー」の名物弁当 ご飯の上に豚串が乗っている。味はしょうゆダレ、塩コショウなどお好みの味が選べる 注文をしてから調理するので、出来立てを食べられる	Yakitori Bento", a special lunch box with rice and grilled pork on skewers. This lunch boxes are sold in "Taiei", a convenience store originated in Nemuro. Several choices of tastes include flavors of soy sauce or salt and pepper.

アレルギー食材等の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff
主な アレルギー食材	にくるい	肉類	meat
	ぎゅうにく	牛肉	beef
	ぶたにく	豚肉	pork
	とりにく	鶏肉	chicken
	ぎょかいるい	魚介類	seafood
	さけ	鮭	salmon
	さば	鯖	mackerel
	いか	烏賊	squid
	かに	蟹	crab
	えび	海老	shrimp
	いくら	イクラ	salmon roe
	あわび	鮑	abalone
	やさいるい	野菜類	vegetables
	やまいも	山芋	yam
	まつたけ	松茸	matsutake mushroom
	くだもの	果物	fruits
	オレンジ	オレンジ	orange
	キウイフルーツ	キウイフルーツ	kiwifruit
	バナナ	バナナ	banana
	もも	桃	peach
	りんご	林檎	apple
	にゅうせいひん	乳製品	dairy product
	にゅう	乳	milk
	たまご	卵	egg
	ナッツるい,まめるい	ナッツ類,豆類	nuts, beans
	だいず	大豆	soybean
	らっかせい	落花生	peanut
	カシューナッツ	カシューナッツ	cashew nut
	くるみ	胡桃	walnut
	その他	その他	others
	こむぎ	小麦	wheat
	ごま	胡麻	sesame
	そば	蕎麦	buckwheat
	ゼラチン	ゼラチン	gelatinous sweets

	しょくざい	食材	foodstuff
宗教上食べられない 食材 ※代表的な食材のみ 記載	ばにく	馬肉	horse meat
	ひつじにく	羊肉	mutton
	こひつじのにく	子羊肉	lamb
	しかにく	鹿肉	venison
	さかな	魚	fish
	かいるい	貝類	shellfish
	あなご/うなぎ	穴子/鰻	conger eel / eel
	たこ	蛸	octopus
	きのこ	キノコ	mushroom
	にんにくるい	にんにく類	garlic
	こんさい	根菜	root crops
	なまもの	生もの	uncooked food , raw
	さかるい	酒類	alcoholic drinks
	はちみつ	蜂蜜	honey

和食メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	japanese dishes [cuisine]
ごはん・丼物	ごはん	御飯	boiled [cooked, steamed] rice
	おにぎり	御握り	rice ball
	たまごかけごはん	卵かけご飯	raw egg over rice
	とろろかけごはん	とろろかけご飯	grated yam rice
	やきおにぎり	焼おにぎり	roasted rice ball, toasted rice ball
	もち	餅	rice cake
	いそべやき	磯辺焼き	rice cake wrapped with nori seaweed
	そうに	雑煮	rice cakes boiled with vegetables on New Year's Day
	せきはん	赤飯	rice boiled with red beans
	たきこみごはん	炊き込みご飯	boiled rice with fish and vegetables mixed in advance
	くりごはん	栗御飯	chestnut rice
	おかゆ	御粥	rice gruel [porridge]
	そうすい	雑炊	rice porridge
	たまごそうすい	玉子雑炊	rice porridge with egg
	かにそうすい	蟹雑炊	rice porridge with crab
	ちゃづけ	茶漬	boiled rice with tea
	さけちゃづけ	鮭茶漬	salmon and rice with green tea
	かまめし	釜飯	rice, meat and vegetable dish served in a small pot
	かにかまめし	蟹釜飯	rice,crab served in a small pot
	たいめし	鯛飯	boiled rice with sea bream
	いかめし	イカ飯	sticky rice-stuffed squid
	かつどん	カツ丼	pork cutlet bowl
	ぎゅうどん	牛丼	beef bowl
	ぶたどん	豚丼	pork rice bowl
	おやこどん	親子丼	boiled chicken and eggs bowl
	てんどん	天丼	tempura bowl
	かきあげどん	かき揚げ丼	rice bowl topped with mixed vegetables and seafood tempura
	ちゅうかどん	中華丼	starchy sauce rice bowl
	かいせんだん	海鮮丼	Sashimi rice bowl
	てっかどん	鉄火丼	rice bowl topped with slices of raw tuna
まぐろのづけどん	マグロの漬け丼	rice bowl topped with slices of seasoned raw tuna.	
いくらどん	イクラ丼	rice bowl topped with salmon roe.	

和食メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	japanese dishes [cuisine]
ごはん・丼物	うにどん	ウニ丼、雲丹丼	rice bowl topped with sea urchin
	うにいくらどん	ウニ・イクラ丼	sea urchin and salmon roe rice bowl
	うなどん	うな丼、鰻丼	rice bowl topped with broiled eel
	うなじゅう	うな重、鰻重	broiled eel over rice
	まくのうちべんとう	幕の内弁当	various side dishes Bento
	しおさばべんとう	塩サバ弁当	salt-grilled mackerel Bento
	からあげべんとう	唐揚げ弁当	deep-fried foods Bento
	かいせんべんとう	海鮮弁当	sashimi rice Bento
	ぶたかつべんとう	豚カツ弁当	pork cutlet Bento
	のりべんとう	のり弁当	dried laver Bento
	ぶたしょうがやきべんとう	豚生姜焼き弁当	ginger pork Bento
	やきにくべんとう	焼肉弁当	grilled meat Bento
	汁もの・鍋	みそしる	味噌汁
とんじる		豚汁	miso soup with pork and vegetables
あらじる		あら汁	soup made from the bony parts of fish
さんぺいじる		三平汁	Sanpei-style fish and vegetable soup , Hokkaido-style Sanpei soup
なめこじる		なめこ汁	miso soup with nameko mushrooms
アサリのみそしる		アサリの味噌汁	miso soup with Asari clams
イワシのつみれじる		イワシのつみれ汁	sardine ball soup
けんちんじる		けんちん汁	tofu, pork and vegetable soup, Kenchin style soup
おすいもの、すましじる		お吸い物、すまし汁	(clear) soup
はまぐりのおすいもの		はまぐりのお吸い物	clam soup
きもすい		肝吸い	clear soup with eel liver
ちゃんこ、ちゃんこなべ		ちゃんこ、ちゃんこ鍋	stew commonly eaten in vast quantity by sumo wrestlers
よせなべ		寄せ鍋	all in one-pot, vegetable and seafood stew
とりのみずたき		鶏の水炊き	chicken one-pot, chicken and vegetable stew
かもなべ		鴨鍋	duck stew
さくらなべ		桜鍋	horsemeat stew
ぼたんなべ、ししなべ		牡丹鍋、しし鍋	wild boar stew
やながわなべ、どじょうなべ		柳川鍋、泥鰌鍋	pot of loaches boiled in soy sauce with eggs and burdock
すっぽんなべ		鱉鍋	soft-shelled turtle stew
いしかりなべ		石狩鍋	salmon and vegetable stew with miso

和食メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	japanese dishes [cuisine]	
汁もの・鍋	かいせんなべ	海鮮鍋	seafood hot pot	
	かになべ	蟹鍋、カニ鍋	crab hot pot	
	たらなべ	鱈鍋、タラ鍋	cod hot pot	
	たらちりなべ	鱈チリ鍋、タラチリ鍋	cod hot pot served with a dipping sauce	
	しらこなべ	白子鍋	fish milt hot pot	
	ふぐちり、てっちり	河豚鍋、ふぐちり、てっちり	blowfish stew	
	あんこうなべ	鮫鯨鍋	anglerfish stew	
	かきなべ	牡蠣鍋	oyster and vegetable stew	
	どてなべ	土手鍋	oyster and vegetable stew with miso	
	すきやき	すき焼き	sukiyaki	
	しゃぶしゃぶ	しゃぶしゃぶ	shabu-shabu, thin slices of beef parboiled in hot soup *parboil=半ゆでにする	
	たこのしゃぶしゃぶ	たこのしゃぶしゃぶ	Tako shabu-shabu, thin slices of octopus parboiled in hot soup	
	うどん・そば	そば	蕎麦	soba [buckwheat] noodles
		そばゆ	蕎麦湯	soba cooking water
うどん		うどん	udon [wheat] noodles	
ざるそば/うどん		ざる蕎麦/うどん	zaru soba/udon, cool soba/udon noodles in a bamboo sieve	
てんざるそば		天ざる蕎麦	tempura and soba noodles served on a Zaru basket	
もりそば		盛り蕎麦	mori soba, zaru soba without shredded nori seaweed	
じゅうわりそば		十割蕎麦	soba noodles made from 100% buckwheat flour	
にはちそば		二八蕎麦	soba noodles made from 80% buckwheat flour and 20% wheat flour	
わんこそば		わんこ蕎麦	soba served with tiny bowls もしくは soba noodles in broth served continuously so that the guest or customer never has an empty bowl	
そばかいせき		蕎麦懐石	traditional Japanese soba noodle meal	
ひやしそば/うどん		冷やし蕎麦/うどん	hiyashi soba/udon, cool soba/udon served with various toppings sprinkled on top	
かけそば/うどん、すうどん		かけ蕎麦/うどん、素うどん	kake soba/udon, plain soba/udon noodles	
たぬきそば/うどん		たぬき蕎麦/うどん	tanuki soba/udon, soba/udon noodles with bits of deep-fried tempura batter	
きつねそば/うどん		きつね蕎麦/うどん	kitsune soba/udon, soba/udon noodles with deep-fried tofu	
てんぷらそば/うどん		天ぷら蕎麦/うどん	tempura soba/udon, soba/udon noodles with tempura	
えびてんそば/うどん		えび天蕎麦/うどん	tempura soba/udon, soba/udon noodles with shrimp tempura	
たまごとじそば/うどん		卵とじ蕎麦/うどん	soba/udon with egg drop soup	
つきみそば/うどん		月見蕎麦/うどん	tsukimi soba/udon, soba/udon noodles with raw egg	
とろろそば/うどん、やまかけそば/うどん		とろろ蕎麦/うどん、山掛け蕎麦/うどん	tororo/yamakake soba/udon, soba/udon noodles with grated yam	

和食メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	japanese dishes [cuisine]
うどん・そば	さんさいそば/うどん	山菜蕎麦/うどん	sansai soba/udon, soba/udon noodles with edible wild plants
	なめこそば/うどん	なめこ蕎麦/うどん	nameko soba/udon, soba/udon noodles with nameko mushrooms
	わかめそば/うどん	わかめ蕎麦/うどん	wakame soba/udon, soba/udon noodles with wakame seaweed
	かもなんばん	鴨南蛮	soba noodles with duck meat and leek
	カレーうどん (カレー南蛮)	カレーうどん (カレー南蛮)	udon noodles in a curry soup
	にくうどん	肉うどん	udon noodles with meat (usually pork)
	ちからうどん	カうどん	udon noodles with rice cakes
	なべやきうどん	鍋焼きうどん	udon served in a pot with broth, udon stew
	にこみうどん	煮込みうどん	stewed udon noodles
	やきうどん	焼きうどん	fried udon noodles
	そうめん	素麺	vermicelli, fine noodles
	ひやしそうめん	冷やし素麺	chilled fine noodles
	粉物・焼物	おこのみやき	お好み焼き
もんじゃやき		もんじゃ焼き	Japanese pan-fried batter
たこやき		たこ焼き	fried octopus dumplings
てんかす		天かす	bits of deep-fried tempura batter
やきそば		焼きそば	fried Chinese noodles もしくは fried noodles
かたやきそば		かた焼きそば	deep-fried Chinese noodles
ごもくやきそば		五目焼きそば	stir-fried noodles with starchy sauce
てっぱんやき		鉄板焼き	meat [seafood, vegetables] roasted on a hot plate
やきにく		焼肉	grilled meat (dishes)
ろばたやき		炉端焼き	food cooked on a grill in front of customers
揚げ物等	とんかつ	豚かつ	pork cutlet
	ロースかつ	ロースカツ	pork loin cutlet
	ヒレかつ	ヒレカツ	pork fillet cutlet
	チキンかつ	チキンカツ	chicken cutlet
	ハムかつ	ハムカツ	ham cutlet
	メンチかつ	メンチカツ	minced meat cutlet, fried cake of minced meat
	チーズかつ	チーズカツ	cheese cutlet
	くしかつ、くしあげ	串かつ、串揚げ	cutlet on a stick
	てんぷら	天麩羅、天婦羅	tempura, deepfried fish and vegetables
	こごみのてんぷら	こごみの天ぷら	ostrich Fern Tempura

和食メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	japanese dishes [cuisine]
揚げ物等	わかさぎのてんぷら	ワカサギの天ぷら	Japanese smelt Tempura
	げそのてんぷら	げその天ぷら	squid legs Tempura
	かきあげ	掻き揚げ、かき揚げ	mixed tempura
	からあげ	唐揚げ	deep-fried chicken (Japanese style)
	とりにくのたつたあげ	鶏肉の竜田揚げ	deep-fried marinated chicken
	かれいのからあげ	カレイの唐揚げ	deep-fried flounder, deep-fried sole
	たこのからあげ	タコの唐揚げ	deep-fried octopus
	いかのげそあげ	イカの下足揚げ	deep-fried squid tentacles
	こあじのなんばんづけ	小アジの南蛮漬	marinated small horse mackerel (Namban style)
	くんせいにく/さかな/チーズ	燻製 (肉/魚/チーズ)	smoked (meats / fish / cheese)
やきとり類	やきとり	焼き鳥	barbecued chicken, grilled chicken on skewers
	もも、とりもも	もも、鳥もも	chicken legs [thigh]
	かわ、とりかわ	皮、鳥皮	chicken skin
	ねぎま	ねぎ間	chicken and welsh onion, chicken and leek
	なんこつ	軟骨	chicken gristle, chicken with bone
	レバー	レバー	chicken liver
	ささみ	笹身	chicken white meat, chicken breast meat
	てばさき	手羽先	chicken wing tips
	つくね	捏、捏ね	chicken ball, chicken meat ball
	すなぎも	砂肝	gizzards (鳥の砂袋)
	はつ	ハツ	chicken hearts
	ぼんじり	ぼんじり、尾	chicken tail
	ひな	雛	very young chicken, chick
	ひなばと	雛鳩	squab (食用のひなバト)
その他	つけもの、おしんこ	漬物、お新香、ピクルス	pickles
	たくあん、たくわん	沢庵	pickled Japanese radish
	いずし	飯寿司	Izushi fermented Sushi
	あさづけ	浅漬	quick pickled (Vegetable)
	らっきょづけ	らっきょ漬	Japanese scallion pickles
	なすのつけもの	茄子の漬物	pickled eggplant
	キュウリのつけもの	キュウリの漬物	pickled cucumber
	つけものもりあわせ	漬物盛り合わせ	assorted pickles

和食メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	japanese dishes [cuisine]
	ぬかづけ	ぬか漬け	vegetables pickled in rice bran
	まつまえづけ	松前漬け	pickled Kelp and dried squid with soy sauce
	うめぼし	梅干	pickled Japanese apricot
	なっとう	納豆	natto, fermented soybeans
	おでん	おでん、御田	oden, Japanese hotchpotch,vegetables, fish dumplings and various other ingredients stewed in a thin soy soup, and served hot

居酒屋メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	Japanese food [cuisine]
卵料理	ちawanむし	茶碗蒸し	a custard-like egg and vegetable dish steamed in a cup もしくは Egg Custard
	あつやきたまご、だしまきたまご	厚焼き玉子、だし巻き玉子	rolled omelet
	おんせんたまご	温泉卵	soft-boiled Egg
	ゆでたまご	ゆで卵	boiled egg
	はんじゅくたまご	半熟卵	soft-boiled egg
	たまごやき	目玉焼き	sunny-side up
	いりたまご	いり玉子	scrambled egg
	おとしたまご	落とし卵	poached egg
豆腐	とうふ	豆腐	tofu, bean curd
	もめんとうふ	木綿豆腐	a firmer type of tofu
	きぬごしとうふ	絹ごし豆腐	a smooth fine-grained tofu もしくは a silk-strained bean curd
	やきとうふ	焼き豆腐	scorched tofu
	こうやとうふ	高野豆腐	freeze-dried tofu
	ひややくこ	冷奴	hiyayakko, cold tofu
	ゆどうふ	湯豆腐	bean curds boiled in hot water
	あげだしとうふ	揚げ出し豆腐	deep-fried tofu in tempura dipping sauce
	にくとうふ	肉豆腐	simmered beef and tofu
	ゆば	湯葉	soymilk skin
	おから、うのはな	おから、卵の花	the edible meal-like residue left after the production of tofu
	あぶらあげ	油揚げ	deep-fried tofu
	あつあげ	厚揚げ	thick deep-fried tofu
	がんもどき	がんもどき、雁擬き	fried tofu fritter
	きんちゃく、ふくろ	巾着、袋	fried tofu bag
	たまごとうふ	玉子豆腐	cold egg custard
	ごまとうふ	胡麻豆腐	tofu-like food made of kudzu powder with sesame
	おからのにも	おからの煮物	simmered soybean pulp
	さしみ	刺身	sliced raw fish
	さしみのもりあわせ、おつくり	刺身の盛り合わせ、御造り	a plate of assorted sashimi, selection of sashimi

居酒屋メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	Japanese food [cuisine]
刺身	ふなもり	舟盛り、船盛り	sashimi boat, assortment of sashimi on a boat
	かつおのたたき	鰹のたたき	lightly roasted bonito
	まぐろのやまかけ	鮪の山かけ	grated yam and tuna
	ふぐさし、てっさ	ふぐ刺し、テッサ	sliced raw blowfish
	しめさば	しめ鯖、メ鯖	vinegared mackerel
	からしめんたいこ	辛子明太子	mentaiko, chili pepper flavored Alaska pollack roe もしくはspicy cod roe (of Alaska pollack)
	しらすおろし	白子おろし	baby sardines with grated radish
	ぎゅうさし	牛刺し	thinly sliced raw beef
	ぎゅうにくのたたき	牛肉のたたき	seared beef
	ばさし	馬刺し	thinly sliced raw horsemeat
魚料理	やきざかな	焼き魚	grilled fish
	すがたやき	姿焼き	grilled whole fish
	きりみやき	切り身焼き	grilled fillet
	サンマのしおやき	サンマの塩焼き	salt-grilled Sanma (saury)
	ぬかサバやき	糠サバ焼き	grilled rice bran-pickled mackerel
	サケのしおやき	サケの塩焼き	salt-grilled salmon
	イカのいちやぼしやき	イカの一晩干し焼き	grilled soft-dried squid
	やきホッケ	焼きホッケ	grilled Okhotsk atka mackerel
	サケのハラスやき	サケのハラス焼き	grilled salmon belly
	やきシシャモ	焼きシシャモ	grilled Shishamo fish
	やきがに	焼きがに	grilled crab
	やきほたて	焼きホタテ	grilled scallop
	ホタテのバターやき	ホタテのバター焼き	grilled scallops with butter
	アサリバター	アサリバター	Asari clam butter
	あじのしおやき	アジの塩焼き	salt-grilled horse mackerel
	サケのちゃんちゃんやき	サケのちゃんちゃん焼き	Hokkaido style salmon and vegetable hotpot
	ぶりのてりやき	ブリの照り焼き	yellowtail in teriyaki sauce
	さけのホイルやき	鮭のホイル焼	(aluminum) foil-steamed salmon

居酒屋メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	Japanese food [cuisine]
魚料理	さいきょうづけ	西京漬け	fish marinated in miso and grilled
	うなぎのかばやき	鰻の蒲焼き	broiled eel (on skewers)
	にざかな	煮魚	fish boiled in broth
	さばのみそに	鯖の味噌煮	mackerel simmered in miso
	イカにつけ	イカの煮つけ	simmered squid in sweetened soy sauce
	キンキにつけ	キンキの煮付け	simmered Kichiji rockfish with sweetened soy sauce
	かれいにつけ	カレイの煮付け	simmered flounder
	きんめだいのすがたに	金目鯛の姿煮	simmered whole alfonsino (red bream)
	いわしのうめぼしに	イワシの梅干し煮	simmered sardine with Umeboshi pickled plums
	こんぶのつくだに	昆布の佃煮	simmered kelp in sweetened soy sauce
	タラの白子ポン酢	タラの白子ポン酢	cod milt with ponzu sauce
	ぶりだいこん	ブリ大根	simmered yellowtail with daikon [radish]
	いかとだいこんのもの	イカと大根の煮物	simmered squid with daikon [radish]
	かぶらむし	蕪蒸し	steamed fish with turnips and egg white
	あさりのさかむし	アサリの酒蒸し	sake-steamed short-necked clams
	さざえのつぼやき	サザエの壺焼き	turban shells cooked in their shells
	ひもの	干物	dried fish
	あじのひもの	鱈の干物	dried horse mackerel
	イクラのしょうゆづけ	イクラの醤油漬け	salmon roe pickled in soy sauce
	いかのしおから	イカの塩辛	cuttlefish pickled in salt
	いかのしおからポテト	イカの塩辛ポテト	grilled potato with salted squid guts
	タコのなもの	タコの煮物	simmered octopus
	すだこ	酢だこ	octopus in vinegar sauce
	たこわさび	たこわさび	octopus and Wasabi
まぐろのぬた	マグロのぬた	tuna with vinegared miso dressing	
その他	えだまめ	枝豆	boiled green soybeans
	ほうれんそうのおひたし	ほうれんそうのお浸し	boiled spinach
	ワラビのおひたし	ワラビのお浸し	boiled bracken
	かぼちゃのもの	かぼちゃの煮物	simmered pumpkin

居酒屋メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	Japanese food [cuisine]
その他	だいこんのもの	大根の煮物	simmered daikon radish
	フキのもの	フキの煮物	simmered Japanese butterbur
	タラのめのもの	タラの芽の煮物	simmered aralia sprout
	ひじきのもの	ひじきの煮物	simmered Hijiki Seaweed
	ちくぜんに	筑前煮	braised chicken and vegetables in Chikuzen style
	やさしいため	野菜炒め	stir-fried vegetables
	さといものところがし	里芋の煮っ転がし	simmered taro, taro tumbles
	わかたけに	若筍煮、若竹煮	simmered bamboo shoots
	きんぴらごぼう	金平牛蒡	sautéed burdock Kimpira style
	きりぼしだいこんに	切り干し大根煮	simmered Kiriboshi-daikon (dried radish strips)
	ふろふきだいこん	風呂吹き大根	boiled radish with white miso sauce
	やきなす	焼き茄子	grilled eggplant
	じゃがバター	じゃがバター	steamed potato with butter
	チーズもりあわせ	チーズ盛り合わせ	assorted cheese
	しらあえ	白和え	white salad
	いんげんのごまあえ	いんげんの胡麻和え	kidney beans with sesame paste
	きゅうりのわかめのすのもの	きゅうりとワカメの酢の物	vinegary salad of cucumber and wakame
	わけぎのぬた(すみそあえ)	分葱のぬた(酢味噌和え)	wakegi green onion with vinegared miso dressing
	こうはくなます	紅白膾	red (carrot) and white (radish) salad
	にくじゃが	肉じゃが	braised meat and potatoes
	ぶたのかくに	豚の角煮	pork cut into cubes and boiled with seasoning
	ぶたにくのしょうがやき	豚肉の生姜焼き	ginger-fried pork
	モツのにこみ	モツの煮込み	Innards Stew [beef, pork]
	ぎゅうすじにこみ	牛筋煮込み	beef tendon stew
	ひやしトマト	冷やしトマト	chilled Tomato
	もろきゅう	もろきゅう	cucumber with Moromi Miso
	しおキャベツ	塩キャベツ	cabbage with salt
だいこんサラダ	大根サラダ	white radish salad	
かいせんサラダ	海鮮サラダ	seafood salad	

居酒屋メニュー・食材の英語名

	わしょく	和食	Japanese food [cuisine]
その他	はるさめサラダ	春雨サラダ	Harusame cellophane noodle salad
	トマトとモzzarellaのサラダ	トマトとモzzarellaのサラダ	tomato and mozzarella salad
	ラーメンサラダ	ラーメンサラダ	ramen noodle salad
	みずなとだいこん(じゃこ)のサラダ	水菜と大根(じゃこ)のサラダ	potheb mustard salad with Daikon radish(じゃこ=dried young sardineszyako)
	えびのカクテルサラダ	えびのカクテルサラダ	shrimp cocktail salad
	こんにゃく	蒟蒻	Japanese konnyaku [=devil's tongue] jelly
	しらたき	白滝	shirataki noodles
	かんてん	寒天	agar 発音は「アーガ」または「エイガ」、イギリス英語では "agar-agar"となる。
	ところてん	心太、心天	jelly strips * "strip"は「細長いもの」の意味。
	かんぴょう	干瓢	dried gourd shavings
	ひじき	ひじき、鹿尾菜、羊栖菜	Hijiki ,edible brown algae アルガ 注：Hijikiを「ハイジキ」と発音してきます。
	もずく	もずく、水雲、海蘊	mozuku, a kind of edible seaweed (補足) Cladosiphon okamuranus; Mozuku
	ふ、おふ	麩、お麩	dried wheat gluten
	ねりもの	練り物	surimi, ground fish meat, fish cake
	かまぼこ	蒲鉾	kamaboko fish cake, boiled fish paste. (補足)Kamaboko is made in a semicylindrical shape and put on a strip of wood. It is sliced thinly and used for other dishes.
	いたわさ	板わさ	sliced kamaboko with grated horseradish
	さつまあげ	薩摩揚げ	deep - fried minced fish and vegetables
	ごぼうまき	ごぼう巻き	burdock root wrapped in fish cake (paste)
	ちくわ	竹輪	chikuwa fish sausage cooked in a bamboo-like shape
	ちくわぶ	竹輪麩	chikuwa-bu wheat-gluten sausage
はんぺん	はんぺん、半平	cake of pounded fish	
つみれ	摘入、抓入	fish ball	
こぶまき	昆布巻き	rolled kelp	

寿司メニュー英語名

すし	寿司	Sushi
まぐろ	マグロ	Tuna
ちゅうとろ	中トロ	medium-fatty tuna, marbled tuna belly
おおとろ	大トロ	fatty tuna, fatty portion of tuna belly
かに	蟹	crab
さんま	秋刀魚	Sanma , saury
ひらめ、かれい	平目、鰈	flounder
いか	烏賊	squid
たこ	蛸	octopus
えび	海老	shrimp
あまえび	甘海老	raw shrimp
かつお	鰹	bonito
はまち	鮓	young yellowtail
ぶり	鰯	yellowtail
さば	鯖	mackerel
こはだ	こはだ	gizzard shad
あじ	鰺	pompano
いわし	鰯	sardine
しゃこ	蝦蛄	squilla
たい	鯛	sea bream
さけ(さーもん)	鮭	salmon
あなご/うなぎ	穴子/鰻	conger eel / eel
イクラ	イクラ	salmon roe
ます	鱒	trout
にしん	鯉	herring
かすのこ	数の子	herring roe
とびっこ	トビっ子	flying fish roe
たら	鱈	cod
たらこ	タラコ	cod roe
かき	牡蠣	oyster
ほたて	帆立	scallop
はまぐり、あさり	蛤、浅利	clam
ほっき	北寄	surf clam
あわび	鮑	abalone

すし	寿司	Sushi
うに	雲丹	sea urchin
のりまき、まきすし	海苔巻き、巻き寿司	sushi roll, sushi rolled in laver [seaweed]
てっかまき	鉄火巻	tuna roll
ねぎとろまき	ねぎトロ巻き	minced tuna and scallions roll
かっぱまき	かっぱ巻き、河童巻	cucumber roll
あなきゅうまき	穴きゅう巻	conger eel and cucumber roll
かんぴょうまき	干瓢巻き	pickled-gourd roll
なっとうまき	納豆巻き	natto roll
うめしそまき	梅紫蘇巻	pickled-ume and perilla-leaf roll, pickled plum and labiate leaf roll
ふとまき	太巻	fat roll, jumbo roll
てまきすし	手巻き寿司	hand-rolled sushi
ちらしすし	ちらし寿司	garnished sushi
おしすし	押し寿司	pressed sushi
ばってら	バッテラ	pressed mackerel sushi
いなりすし	稲荷寿司	inarizushi, flavored boiled rice wrapped in fried bean curd
ちゃきんずし	茶巾寿司	sushi wrapped in an egg layer
とびっこくんかんまき	トビっこ軍艦巻き	flying fish roe Gunkan Sushi
サーモンねぎとろくんかんまき	サーモンねぎとろ軍艦巻き	salmon with green onion Gunkan Sushi
ガリ	ガリ	Sushi ginger

洋食メニューの英語名

	洋食	european [Western] food
パン・小麦類	サンドウィッチ	sandwich
	玉子サンド	(scrambled) egg sandwich
	ツナサンド	tuna sandwich
	ハムサンド	ham sandwich
	カツサンド	pork cutlet sandwich
	ピーナツバターとジャムのサンドウィッチ	peanut butter and jam sandwich, PB&J
	ベーコン・レタス・トマト サンドウィッチ	BLT [bacon, lettuce and tomato] sandwich
	ハンバーガー	hamburger
	チーズバーガー	cheeseburger
	ホットドック	hot dog
	ピザ	pizza
	マルゲリータ	margarita pizza
	ピザトースト	pizza toast, toast pizza
	バタートースト	toast and butter
	ジャムトースト	toast and jam
	ガーリックトースト	garlic bread
	ベーグル	bagel
	クロワッサン	croissant
	スコーン	scone
	ロールパン	roll (of bread)
	ピタパン	pita bread
	フォカッチャ	focaccia
	ピロシキ	pirozhki / piroshki
	ナン	naan, nan
	トルティーヤ (メキシコのトルティーヤ・パンケーキ)	tortilla
	タコス	taco(s)

洋食メニューの英語名

	洋食	european [Western] food
パン・小麦類	ナチョス	nacho(s)
スパゲッティ	スパゲッティ / パスタ	spaghetti / pasta
	ミートソーススパゲッティ	spaghetti(pasta) with Bolognese [meat] sauce
	ナポリタン、トマトソーススパゲッティ	spaghetti(pasta) with tomato sauce
	ペペロンチーノ	olio e Peperoncino
	シーフードのペペロンチーノ	spaghetti(pasta) aglio e olio with seafood
	スパゲッティアラビアータ	spaghetti(pasta) all'arrabiata
	タコのアラビアータ	octopus arrabiata
	ボンゴレ	vongole, clam sauce
	和風スパゲッティ	Japanese style spaghetti(pasta)
	イカスミスパゲッティ	spaghetti(pasta) in squid ink sauce
	アサリのスパゲッティ	spaghetti(pasta) with asari clams
	カニのトマトクリームソーススパゲッティ	crab and tomato cream spaghetti(pasta)
	ウニクリームスパゲッティ	spaghetti(pasta) with sea urchin cream sauce
	きのこスパゲッティ	spaghetti(pasta) with mushrooms
	トマトとアンチョビスパゲッティ	spaghetti(pasta) with tomatoes and anchovies
	茄子とベーコンスパゲッティ	spaghetti(pasta) with eggplants and bacon
	カルボナーラ	carbonara (sauce based on eggs, pecorino romano, guanciale, and black pepper)
	温玉カルボナーラ	carbonara with soft-boiled egg
	カニのフェットチーネ	crab fettuccine
	ペスカトーレ	spaghetti(pasta) alla pescatore
	なすのボロネーゼスパゲッティ	bolognese spaghetti(pasta) with eggplants
	甘エビとトマトの冷製スパゲッティ	cold spaghetti(pasta) salad with sweet shrimps and tomatoes
	ゴルゴンゾーラ ペンネ	penne with gorgonzola
米料理	カレーライス	curry and [with] rice

洋食メニューの英語名

	洋食	european [Western] food
米料理	カツカレー	pork cutlet curry rice, curry rice with pork cutlet
	シーフードカレー	seafood curry rice
	ドライカレー、カレーピラフ	curried pilaf
	ハッシュドビーフ	beef hash, hashed beef
	ハヤシライス	hashed meat and rice
	オムライス	omelet containing fried rice flavored with ketchup
	ピラフ	pilaf
	海老ピラフ	shrimp pilaf
	チキンピラフ	chicken pilaf
	ドリア	rice (au) gratin
	チキンドリア	rice gratin with chicken
	チーズリゾット	cheese risotto
	ラザニア、ラザニエ	lasagna, lasagne(複数形)
	サラダ	サラダ
シーフードサラダ		seafood salad
ポテトサラダ		potato salad
マカロニサラダ		macaroni salad
シーザーサラダ		caesar salad
グリーンサラダ		green [garden] salad
コールスロー(サラダ)		coleslaw
サラダバー		salad bar
生野菜		fresh vegetables
温野菜		steamed vegetables
その他		コロッケ
	ポテトコロッケ	potato croquette
	カニクリームコロッケ	crab cream croquette

洋食メニューの英語名

	洋食	european [Western] food
その他	エビフライ	(deep) fried prawn (shrimp)
	カキフライ	(deep) fried oyster
	魚フライ	fried fish
	ミックスフライセット	assorted pan deep-fried food set meal
	ハンバーグ	Hamburg [salisbury, Hamburger] steak
	ステーキ	steak
	ミートローフ	meat loaf
	オムレツ	omelet
	グラタン	gratin, au gratin
	マカロニ	macaroni
	海老グラタン	macaroni au gratin with shrimp
	スープ	soup
	野菜スープ	vegetable soup
	ミネストローネ	minestrone
	ボルシチ	borscht
	ペリメニ	pelmeni
	シチュー	stew
	ビーフシチュー	beef stew
	オートミール	oatmeal
	ローストビーフ	roast [roasted] beef
	ローストチキン、鶏の丸焼き	roast [roasted] chicken
	七面鳥の丸焼き	roast [roasted] turkey
	フライドチキン	fried chicken
	フライドポテト	french fries
	バークドポテト	baked potato
	マッシュドポテト	mashed potato

洋食メニューの英語名

	洋食	european [Western] food
その他	ポテトスキン	potato skins
	ミートボール	meatball
	ピーマンの肉詰め	stuffed green pepper
	アスパラのベーコン巻き	asparagus wrapped in bacon
	バターコーン	grilled corn with butter
	アクアパッツァ	aqua pazza
	サルシッチャ	salsiccia
	エスカルゴ	escargot
	マリネ	marinade

中華メニューの英語名

	メニュー	メニュー	chinese food [dishes]
ラーメン	ラーメン	拉麵	Ramen, chinese noodles
	しおラーメン	塩ラーメン	Ramen with salt based soup もしくは salt Ramen
	しょうゆラーメン	醤油ラーメン	Ramen with soy sauce based soup もしくは soy sauce Ramen
	みそラーメン	味噌ラーメン	Ramen with miso based soup もしくは Miso Ramen
	とんこつラーメン	豚骨ラーメン	Ramen with pork bone based soup もしくは pork bone broth Ramen
	とんこつしょうゆラーメン	豚骨醤油ラーメン	pork bone and soy broth Ramen
	チャーシューメン	叉焼麵	Ramen with sliced roast pork もしくは braised pork Ramen
	タンタンメン	担担麵	Ramen with spicy soup もしくは dandan Noodles
	ひやしちゅうか	冷やし中華	chilled Chinese noodle with ham and vegetables もしくは cold Noodle salad
	さっぽろラーメン	札幌ラーメン	Sapporo Ramen
	あぶらそば	油そば	oiled Ramen noodles
	いえけいラーメン	家系ラーメン	lekei (pork bone and soy broth) Ramen
	つけ麵	つけ麵	dipping noodles
	その他	チャーハン	炒飯
あんかけチャーハン		餡かけ炒飯	fried rice with starchy sauce
かにたまチャーハン		蟹玉炒飯	crab omelette over fried rice
たかなチャーハン		高菜炒飯	fried rice with leaf mustard
ごもくおこげ		五目おこげ	starchy sauce crispy rice with various toppings
ちゅうかどん		中華丼	chopped vegetables and bits of pork in clear, thick sauce over rice
テンシンハン		天津飯	crabmeat omelet on rice
かにたま		蟹玉	crabmeat omelet
ギョウザ、ギョーザ		餃子	fried pork dumplings
すいギョウザ		水餃子	fried pork dumplings served in soup
あげギョウザ		揚げ餃子	deep-fried pork dumplings
シュウマイ		焼売	steamed meatball dumplings
はるまき		春巻	spring roll
しょうろんぼう		小籠包	steamed soup dumpling
てばぎょうざ		手羽餃子	chicken wing dumplings
にくまん		包子、肉まん	pork [meat] bun, baozi
ワンタン		雲吞	pork-filled dumplings
はるさめ		春雨	bean-starch vermicelli

中華メニューの英語名

	メニュー	メニュー	chinese food [dishes]
その他	ビーフン	ビーフン、米麺	rice vermicelli
	やきビーフン	焼きビーフン	stir-fried rice noodles
	サンラータン	酸辣湯	hot and sour soup
	チャーシュー	又焼、焼豚	roast pork
	ザーサイ	搾菜	pickled mustard plant stem
	メンマ	メンマ（麵麻）	lactate-fermented bamboo shoots
	マーボー豆腐	麻婆豆腐	bean curd Szechwan style
	マーボーはるさめ	麻婆春雨	cellophane noodles with spicy meat sauce
	ホイコーロー	回鍋肉	twice cooked pork
	ユーリンチー	油淋鶏	fried chicken with sweet and sour sauce
	レバニラ炒め	レバニラ炒め	fried beef's lever and leeks
	ぎゅうにくのオイスターいため	牛肉のオイスター炒め	stir-fried beef in oyster sauce
	ぎゅうにくのにんにくのめいため	牛肉のにんにくの芽炒め	stir-fried beef and garlic shoots
	とりにくのかシューナッツいため	鶏肉のカシューナッツ炒め	stir-fried chicken and cashew nuts
	チンジャオロース	青椒肉絲	pepper steak
	エビチリ	エビチリ	prawn in chili sauce
	エビマヨネーズ	エビマヨネーズ	shrimp with mayonnaise
	バンバンジー	棒棒鶏	shredded chicken with spicy sesame sauce
	フカヒレ姿煮	フカヒレ姿煮	braised shark fin
	すぶた	酢豚	sweet sour pork
くろずのすぶた	黒酢の酢豚	sweet and sour pork with black vinegar	
韓国料理	キムチ	キムチ / ナムル	Kimchi / Korean seasoned vegetables
	ビビンバ	ビビンバ	Bibimbap
	とうふチゲ	豆腐チゲ	Sundubu Jjigae
	かいせんチヂミ	海鮮チヂミ	Korean seafood pancake
	カクテキ	カクテキ	cubed radish kimchi
	かんこくのり	韓国のり	Korean dried seaweed sheets
	クッパ	クッパ	Korean rice soup
	サムギョプサル	サムギョプサル	grilled pork belly barbecue
	チャプチェ	チャプチェ	Korean stir-fried sweet potato noodles
	トッポギ	トッポギ	spicy rice cakes
	プルコギ	プルコギ	Korean grilled marinated-beef

デザート・お菓子の英語名

	デザート	デザート	dessert
和菓子	あめ	飴	candy
	わたあめ	綿飴	cotton candy
	あんこ	餡子	bean jam, sweet bean paste
	きなこもち、あべかわもち	きな粉餅、安倍川餅	rice cake dusted with sweet soybean flour
	おはぎ、ぼたもち	御萩、牡丹餅	ohagi, botamochi, rice ball coated with sweet bean paste
	だいふく	大福	daifuku, soft round rice cake stuffed with sweet bean paste
	まめだいふく	豆大福	bean soft Mochi filled with sweet bean paste
	いちごだいふく	苺大福	strawberry wrapped in red bean paste and Mochi
	さくらもち	桜餅	sakura mochi, sweet pink rice cake with sweet bean paste (covered with a cherry blossom leaf)
	くさもち、よもぎもち	草餅、蓬餅	kusa mochi, yomogi mochi, rice-flour dumpling mixed with mugwort
	かしわもち	柏餅	rice cake wrapped in Daimyo oak leaf
	まんじゅう	饅頭、あんまん	(sweet) bean bun, bun with sweet bean paste
	だんご	団子	rice dumpling
	くしだんご	串団子	skewered rice dumplings
	みたらしだんご	みたらし団子、御手洗団子	skewered rice dumplings covered with syrup made from soy sauce, sugar and starch
	いまがわやき	今川焼	imagawayaki, Japanese muffin with sweet bean paste
	たいやき	鯛焼き	taiyaki, Japanese fish-shaped cake (with sweet bean paste)
	どら焼き	どら焼き	Japanese red bean pancake
	もなか	最中	monaka, wafers filled with sweet bean paste
	おしるこ、ぜんざい	御汁粉、善哉	oshiruko, zenzai, sweet red bean soup (with rice cake)
	なまがし	生菓子	Japanese tea ceremony sweets
	すあま	すあま	celebratory rice cake
	ようかん	羊羹	yokan, adzuki-bean jelly, sweet jellied bean paste
	くりきんとん	栗きんとん	sweet chestnut puree
	くずもち	葛餅 (葛粉から作られる)	kudzu powder cake
	くずもち	久寿餅 (発酵させた小麦粉テンブンから作られる)	fermented wheat starch cake
	くろまめ	黒豆	sweetened black soybeans
	だいがくいも	大学芋	candied sweet potatoes
	せんべい	煎餅	rice cracker
	しょうゆせんべい	醤油煎餅	soy sauce-flavored rice crackers
	のりせんべい	海苔煎餅	rice cracker wrapped in dried laver
	かきごおり	かき氷	kakigori, shaved ice flavored with syrup
	こおりいちご	氷いちご	shaved ice with strawberry syrup
こおりミルク	氷ミルク	shaved ice with sweet condensed milk	

デザート・お菓子の英語名

	デザート	デザート	dessert
和菓子	うじきんとき	宇治金時	shaved ice with red bean paste and green tea syrup
	みつめめ	蜜豆	mitsumame, cold agar jelly cubes, boiled red peas, various fruits and dark syrup
	あんみつ	餠蜜	anmitsu, mitsumame with red bean paste
	クリームあんみつ	クリーム餠蜜	anmitsu topped with vanilla ice cream
	しらたまあんみつ	白玉餠蜜	anmitsu with rice-flour dumplings
	あんにんどうふ	杏仁豆腐	almond jelly
洋菓子	ケーキ	ケーキ	cake
		ロールケーキ	roll cake
	チョコレートケーキ	チョコレートケーキ	chocolate cake
	チーズケーキ	(レア/バイクト)チーズケーキ	(unbaked/baked) cheesecake
	ホットケーキ	ホットケーキ	pancake, hot cake
	ワッフル	ワッフル	waffle
	マフィン	マフィン	muffin
	パイストリー	パイストリー	pastry
	ポップコーン	ポップコーン	popcorn
	チョコレート	チョコレート	chocolate
	クッキー	クッキー	cookie
	クラッカー	クラッカー	cracker
	ポテトチップス	ポテトチップス	potato chips
	ブリッツェル	プレッツェル	pretzel
	シュークリーム	シュークリーム	cream puff
	ドーナツ	ドーナツ	doughnut
	パイ	パイ	pie
	アップルパイ	アップルパイ	apple pie
	シャーベット	シャーベット	sherbet
	ゼリー	ゼリー	jelly
	フルーツゼリー	フルーツゼリー	fruit jelly
	コーヒーゼリー	コーヒーゼリー	coffee jelly
	ローヤルゼリー	ローヤルゼリー	royal jelly
	ゼリービーンズ	ゼリービーンズ	jelly bean, jellybean
	プディング	プリン	pudding
	ウエハース	ウエハース	wafer(s)
	ヨーグルト	ヨーグルト	yogurt
にゅうさんきん	乳酸菌	lactobacillus, lactic bacteria [bacterium(単数形)]	
アイスクリーム	アイスクリーム	ice cream	

デザート・お菓子の英語名

	デザート	デザート	dessert
洋菓子	パフェ	パフェ	parfait, sundae
	チョコレートパフェ	チョコレートサンデー	chocolate parfait, chocolate sundae
	チューイングガム	チューイングガム	chewing gum

飲み物の英語名

	飲み物	drink, beverage
アルコール飲料	ミネラルウォーター	mineral water
	アルコール飲料	alcoholic liquors (drinks)
	日本酒	sake
	焼酎	shochu, distilled spirits
	泡盛	awamori, okinawan shochu
	酎ハイ	shochu highball
	烏龍ハイ	shochu and oolong tea
	(焼酎) サワー	shochu sour, shochu highball with soda
	レモンサワー	lemon flavored shochu sour
	ビール	beer
	生ビール	draft beer, draught beer
	黒ビール	black beer, stout beer
	ラガービール	lager beer
	ワイン	wine
	赤ワイン	red wine
	白ワイン	white wine
	ロゼワイン	rose [pink] wine
	シャンパン	champagne
	林檎酒	(apple) soda pop
	ウイスキー	whiskey
	(ウイスキー)のストレート	straight whiskey
	水割り	whiskey and water
	ソーダ割り	whiskey and soda
	オンザロック	whiskey on the rocks
スコッチ	scotch whiskey	

	飲み物	drink, beverage
アルコール飲料	バーボン	bourbon
	ブランデー	brandy
	ウォッカ	vodka
	コニャック	cognac
	ジン	gin
	ラム酒	rum
	シャリー酒	sherry
	テキーラ	tequila
	紹興酒 (しょうこうじゆ)	shaoxing wine
	カクテル	cocktail
	ブラッディマリー	bloody mary
	カンパリソーダ	campari and soda
	カシスソーダ	cassis and soda
	ダイキリ	daiquiri
	ギムレット	gimlet
	ジンライム	gin and lime
	ジントニック	gin and tonic
	カルーアミルク	kahlua and milk
	マティーニ	martini
	マルガリータ	Margarita
	マンハッタン	Manhattan
	モスコミュール	Moscow mule
	レッドアイ	red eye
	ソルティドッグ	salty dog
スクリュードライバー	screw driver	
サイドカー	side car	
スプモーニ	spumoni	

飲み物の英語名

	飲み物	drink, beverage
ノンアルコール 飲料	ミネラルウォーター	mineral water
	ソフトドリンク	soft drinks
	スポーツドリンク	sports drink
	炭酸飲料	soda pop
	コーヒー	coffee
	アイスコーヒー	iced coffee
	カフェオレ	cafe au lait
	カフェラテ	caffe latte
	エスプレッソ	espresso
	カプチーノ	cappuccino
	ウイナコーヒー	vienna coffee, with whipped cream
	カフェイン抜きのコーヒー	decaf [decaffeinated] coffee, caffeine-free coffee
	紅茶	tea, black tea
	アイスティー	iced tea
	ミルクティー	tea with milk
	レモンティー	tea with lemon
	ハーブティー	herbal tea
	緑茶	green tea
	抹茶	powdered [ground] green tea
	麦茶	barley tea
	焙じ茶	toasted [roasted] tea
	烏龍茶	oolong tea

	飲み物	drink, beverage
ノンアルコール 飲料	牛乳	milk
	加工乳	processed milk
	低脂肪乳	low fat milk
	バターミルク	buttermilk
	乳脂肪	butterfat, milk fat
	豆乳	soymilk
	ジュース	juice
	オレンジジュース	orange juice
	粉末ジュース	powdered juice
	ソーダ(水)	soda (water)
	コーラ	cola
	レモネード	lemonade
	レモンスカッシュ	lemon squash
	メロンソーダ	melon soda
	クリームソーダ	melon soda with vanilla ice cream
	ココア	cocoa

食材の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff
米・麦類	こめ	米	rice
	げんまい	玄米	unpolished rice, brown rice
	おおむぎ	大麦	barley
	こむぎ	小麦	wheat
	ライムギ	ライ麦	rye
	オートムギ・えんぱく	オート麦・燕麦	oat
	シリアル	シリアル	cereal
	コーンフレーク	コーンフレーク	corn flakes
	こむぎこ	小麦粉	(wheat) flour
	きょうりきこ	強力粉	strong flour, enriched flour
	はくりきこ	薄力粉	weak flour
	ぜんりゅうふん	全粒粉	whole wheat flour, Graham flour
	パンこ	パン粉	crumb
	こめこ	米粉	rice flour
	きなこ	きな粉、黄粉	soy bean flour
	コーンスターチ	コーンスターチ	cornstarch
	でんぷん	澱粉	starch
	パスタ	パスタ	pasta
	めんるい	麺類	noodle
	パン	パン	bread
	ライむぎパン	ライ麦パン	rye bread
みみなしパン	耳なしパン	crustless bread	
パンのみみ	パンの耳	(bread) crust	
味噌	みそ	味噌	miso, bean paste
	あかみそ	赤味噌	red miso
	しろみそ	白味噌	white miso

食材の英語名

	しよくざい	食材	foodstuff
味噌	くろみそ	黒味噌	black miso
	はっちょうみそ	八丁味噌	haccho miso
	ぬかみそ	糠味噌	salted rice-bran paste for pickling
	こうぼ	酵母	yeast
	ドライイースト	ドライイースト	dry yeast
	こめこうじ	米麴	koji, malted rice
	さけかす	酒粕	sake lees
乳製品	にゅうせいひん	乳製品	dairy products
	れんにゅう(コソデ ソスミルク)	練乳(コソデ ソスミルク)	condensed milk
	だっしにゅう(スキムミルク)	脱脂乳(スキムミルク)	skim [skimmed] milk
	だっしふんにゅう	脱脂粉乳	skim [skimmed] milk powder
	(ベビー用)こなミルク	(ベビー用)粉ミルク	(baby) formula
	ベビーフード	ベビーフード	baby food
	なまクリーム	生クリーム	fresh cream
	ホイップようクリーム	ホイップ用クリーム	whipping cream
	ホイップクリーム	ホイップ(された)クリーム	whipped cream
	サワークリーム	サワークリーム	sour cream
	バタークリーム	バタークリーム	butter cream
	チーズ	チーズ	cheese
	プロセスチーズ	プロセスチーズ	processed cheese
	クリームチーズ	クリームチーズ	cream cheese
	チェダーチーズ	チェダーチーズ	cheddar cheese
	カッテージチーズ	カッテージチーズ	cottage cheese
モッツァレラ	モッツァレラチーズ	mozzarella cheese	
パルメザンチーズ	粉チーズ	Parmesan cheese, grated cheese	
卵	たまご	卵	egg

食材の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff
卵	なまたまご	生卵	raw egg
	らんおう	卵黄	yolk
	らんぱく	卵白	white
	ときたまご	溶き卵	beaten egg
	たまごのから	卵の殻	eggshell
	うずらたまご	鶉卵	quail egg
肉類	にく	肉	meat
	あかみ	赤身	lean (meat)
	あぶらみ	脂身	fat
	ヒしにく	ヒシ肉	fillet, tenderloin
	ロースにく	ロース肉	loin
	バラにく	バラ肉	rib
	ひきにく	挽き肉	minced [ground] meat
	コマにく	コマ肉	chopped meat
	ぎゅうにく	牛肉	beef
	こうしのにく	子牛の肉	veal
	しもふり	霜降り肉(牛肉)	marbled beef
	ぎゅうかたばら	牛肩バラ	brisket
	ぎゅうかたロース	牛肩ロース	chuck
	リブロース	リブロース	rib
	カルビ	カルビ	short rib
	ぎゅうともばら	牛ともばら	flank
	サーロイン	サーロイン	sirloin
	ぎゅうもも	牛もも	round
	ぎゅうすじ	牛筋	tendon
	タン	タン	tongue

食材の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff
肉類	レバー	レバー、肝	liver
	ハラミ	ハラミ	diaphragm
	ミノ	ミノ	tripe
	ハツ	ハツ	heart
	ホルモン	ホルモン	intestine
	コンビーフ	コンビーフ	corned beef
	ぶたにく	豚肉	pork
	ぶたコマ	豚コマ	chopped pork
	ぶたロース	豚ロース	pork loin
	ぶたバラ	豚バラ	pork belly
	スペアリブ	スペアリブ	spare rib
	ぶたもも	豚もも	ham
	とりにく	鶏肉	chicken, fowl, poultry
	(鶏肉の部位については「和食 焼き鳥」周辺も参照してください)		
	とりむね	鳥むね	breast (of a chicken), chicken breast
	ほねつきすねにく	骨付きすね肉	drumstick
	しちめんちょうにく	七面鳥肉	turkey
	かもにく	鴨肉	duck
	ひつじにく	羊肉	mutton
	こひつじのにく	子羊の肉	lamb
	しかにく	鹿肉	venison
	ばにく	馬肉	horsemeat, horseflesh
	フォアグラ	フォアグラ	foie gras
ソーセージ	ソーセージ	sausage	
チョリソ	チョリソ	chorizo	
ボローニャソーセージ	ボローニャソーセージ	Bologna sausage	

食材の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff	
肉類	ハム	ハム	ham	
	ベーコン	ベーコン	bacon	
	パンチェッタ、生ベーコン	パンチェッタ、生ベーコン	pancetta	
	サラミ	サラミ	salami	
	レーズン	レーズン	raisin(s)	
	かこうしょくひん	加工食品	processed food (product)	
	かこうにく	加工肉	processed meat	
	かんづめ	缶詰	canned food [goods](米), tinned food [goods](英)	
	レトルトしょくひん	レトルト食品	retort food [pouch]	
	れいとうしょくひん	冷凍食品	frozen [deep-frozen] food	
	さんちちよくそうの	産地直送の	farm-fresh	
	とれたての	(野菜などが)採れたての	garden-fresh	
	みずあげしたばかりの	(魚介類が)水揚げしたばかりの	ocean-fresh	
	しょうみきげん	賞味期限	best before date [end](英)	
	しょうひきげん	消費期限	expiration date, use-by date, shelf life	
調味料類	調味料		seasoning	
	あじ、ふうみ	味、風味	flavor, taste	
	チョコレートあじ	チョコレート味	chocolate flavor [taste]	
	～あじの、～ふうみの	～味の、～風味の	～-flavored	
	バニラあじの	バニラ味の	vanilla-flavored	
	塩	しお	塩	salt
		あらじお	粗塩	crude salt
		がんえん	岩塩	rock salt
	砂糖	さとう	砂糖	sugar
		じょうはくとう	上白糖	white sugar
くろざとう、こくとう		黒砂糖、黒糖	brown sugar, unrefined sugar	

食材の英語名

	しよくざい	食材	foodstuff
砂糖	さんおんとう、きびざと	三温糖、きび砂糖	brown sugar, Sanonto sugar
	わざんぼん	和三盆	Wasambon sugar
	ざらめとう、グラニューとう	ざらめ糖、グラニュー糖	granulated sugar
	こおりざとう	氷砂糖	rock candy [sugar]
	かくざとう	角砂糖	cube [lump] sugar, a lump of sugar
胡椒	こしょう	胡椒	pepper
	くろこしょう	黒胡椒	black pepper
	しろこしょう	白胡椒	white pepper
酢	す	酢	vinegar
	こめず	米酢	rice vinegar
	げんまいす	玄米酢	brown rice vinegar
	こくもつす	穀物酢	grain vinegar
	かじつす	果実酢	fruit vinegar
	ポンず	ポン酢(醤油)	Ponzu, citrus sauce (with soy sauce)
醤油	しょうゆ	醤油	soy sauce
	こいくちしょうゆ	濃口醤油	heavy soy sauce
	うすくちしょうゆ	薄口醤油	thin soy sauce
	しろしょうゆ	白醤油	white soy sauce
	みりん	味醂	mirin, sweet sake
ソース	さけ	酒	sake
	ソース	ソース	sauce
	ウスターソース・(日本で言う)ソース	ウスターソース・(日本で言う)ソー	worcestershire sauce
	ホワイトソース	ホワイトソース	white sauce
	ブラウンソース	デミグラスソース	brown sauce
	グレイビーソース	グレイビーソース	gravy sauce
	タルタルソース	タルタルソース	tartar sauce

食材の英語名

	しよくざい	食材	foodstuff
ソース	カクテルソース	カクテルソース	cocktail sauce
	ビネグレッテ	ビネグレッテソース	vinaigrette [sauce]
	サワークリーム	サワークリーム	sour cream
	ミントソース	ミントソース	mint sauce
	クランベリーソース	クランベリーソース	cranberry sauce
	チョコレートソース	チョコレートソース	chocolate sauce
	トマトソース	トマトソース	tomato sauce
	チリソース	チリソース	chili sauce
	サルサソース	サルサソース	salsa sauce
	タバスコ	タバスコ	Tabasco sauce
	ケチャップ	ケチャップ	ketchup
	らーゆ	ラー油、辣油	chili oil
	こうみゆ	香味油	flavor oil
	だし類	だし	だし、出汁、スープストック
かつおぶし		鰹節	dried bonito
かつおぶしけずり		鰹節削り	dried bonito flakes, dried bonito shavings
かつおだし		鰹だし	katsuo dashi, bonito dashi stock
だしこんぶ		出汁昆布	dried kelp [kombu]
こんぶだし		昆布だし	konbu dashi, konbu dashi stock
うまみちょうみりょう		うま味調味料	flavor enhancer
ブイヨン		ブイヨン	bouillon
コンソメ		コンソメ	consomme
ルー		ルー	roux
カレールー		カレールー	curry roux
こうしんりょう		香辛料・スパイス	spice

食材の英語名

	しよくざい	食材	foodstuff
バター	バター	バター	butter
	むえんバター	無塩バター	unsalted butter
	こがしバター	焦がしバター	brown butter
	とかしバター	溶かしバター	melted butter
	ピーナッツバター	ピーナッツバター	peanut butter
	カカオバター	ココアバター	cocoa [cacao] butter
	マーガリン	マーガリン	margarine
	ジャム	ジャム	jelly, jam, fruit preserves
	(※jellyは果汁から作られる透明なジャム、jamは果肉がいくらか残っているジャム、fruit preservesは果物の原型を比較的とどめているジャムを指す。)		
	マーマレード	マーマレード	marmalade
マヨネーズ	マヨネーズ	mayonnaise	
ドレッシング	ドレッシング	dressing	
サウザンアイランド	サウザンアイランド(ドレッシング)	thousand island dressing	
フレンチドレッシング	フレンチドレッシング	french dressing	
イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング	Italian dressing	
油	しよくぶつあぶら	植物油	vegetable oil
	ごまあぶら	胡麻油	sesame oil
	なたねあぶら	菜種油	canola oil
	だいずあぶら	大豆油	soybean oil
	コーンゆ	コーン油、とうもろこし油	corn oil
	オリーブオイル	オリーブ油	olive oil
	パームゆ	パーム油	palm oil
その他 香辛料等	こうしんりょう	香辛料・スパイス	spice
	はちみつ	蜂蜜	honey
	わさび	山葵	wasabi, Japanese horseradish

食材の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff
その他 香辛料等	わさびおろし、おろしわさび	山葵おろし、おろし山葵	grated (Japanese) horseradish
	しょうが	生姜	ginger
	おろししょうが、しょうがおろし	おろし生姜、生姜おろし	grated ginger
	はりしょうが	針生姜	ginger needles
	べにしょうが	紅生姜	red pickled ginger
	だいこんおろし、おろしだいこん	大根おろし、おろし大根	grated (Japanese) radish
	もみじおろし	紅葉おろし	grated (Japanese) radish with red pepper
	からし	芥子、マスタード	mustard
	とうがらし	唐辛子	red [chili] pepper
	しちみとうがらし	七味唐辛子	seven-spice chili mix
	ごま	胡麻	sesame
	のり	海苔	seaweed
	やきのり	焼海苔	toasted laver [seaweed]
	あおのり	青海苔	green laver
	にんにく	ガーリック、大蒜	garlic
	うこん、ウコン	鬱金、ターメリック	turmeric
	はっかく	八角	star anise
	かんぞう	甘草	licorice, liquorice
	べにはな、ベニバナ	紅花、サフラワー	safflower
	ハーブ	ハーブ	herb
	バジル	バジル	basil
	ベイリーフ	ベイリーフ	bay leaf
	カモミール	カモミール	chamomile
	クローブ	クローブ	clove
	コリアンダー	コリアンダー、香菜	coriander
	レモングラス	レモングラス	lemon grass

食材の英語名

	しょくざい	食材	foodstuff
その他 香辛料等	レモンバーム	レモンバーム	lemon balm
	クミン	クミン	cumin
	ローリエ	ローリエ	laurel
	ラベンダー	ラベンダー	lavender
	ミント、ハッカ	ミント、薄荷	mint
	ナツメグ	ナツメグ	nutmeg
	オレガノ	オレガノ	oregano
	パセリ	パセリ	parsley
	セージ	セージ	sage
	エストラゴン	エストラゴン、タラゴン	tarragon
	タイム	タイム	thyme
	マリーゴールド	マリーゴールド	marigold
	シナモン	シナモン	cinnamon
	パプリカ	パプリカ	paprika
	タマリンド	タマリンド	tamarind
	チャツネ	チャツネ	chutney
	カルダモン	カルダモン	cardamom, cardamon
	サフラン	サフラン	saffron
オールスパイス	オールスパイス	allspice	
バニラ	バニラ	vanilla	