



詳しくはこちら>>>

レストラン・カフェの英語メニューの作り方

1st step : Beef

Beef 牛肉 Chicken 鶏肉 Pork 豚肉 Fish 魚

Shrimp えび Lobster 伊勢エビ Vegetables 野菜 Mushroom きのこと

でもこれだけではちょっと寂しいですね。メニューとは言えません。

2nd step : Wagyu Beef

上記の食べ物にプラスするだけでメニューらしくなってきます。

Wagyu 和牛 (和牛の名前は外国人の心に響くので入れるとよい)

Atlantic 大西洋の Spanish スパイン産 Vegan ヴィーガンの Vegetarian ベジタリアンの

Organic オーガニック Halal ハラル

an assortment of 盛り合わせ

「beef/chicken/salmon/etc」marinated in ～ ～マリネードに漬けられた「牛肉/鶏肉/サーモン/等」

3rd step : Grilled Wagyu Beef

調理方法を覚えよう！

Deep fried 揚げた Fried 炒めた Baked (中温度でオーブンで)焼いた Grilled / Broiled グリルされた

た Steamed 蒸された Chopped みじん切りの Raw 生の Pickled 漬物の Stewed シチューの

Poached 熱湯の中で茹でた Roasted (高温度でオーブンで)焼いた Stir-fried 炒めた Boiled 茹でた

Grated すられた Mashed つぶされた、マッシュされた Cooked 火を通した (米を炊いた) Seasoned

with ～ ～で味付けられた Sprinkled with ～ ～がふりかけられた

4th step : Tender Grilled Wagyu Beef

形容詞を付け加えよう！

juicy ジューシーな vibrant 華やかな crispy パリパリな tender 柔らかい creamy クリーミーな
elegant 上品な special 特別な seasoned 香草(ハーブ)の sweet 甘い spicy 辛い salted 塩味の
bitter 苦みのある home-made 手作り

5th step : Tender Grilled Wagyu Beef with a Japanese-style sauce

ソースの種類を覚えよう！

starchy 濃厚な (餡掛けなどに使えます) rich, butter 濃厚バター-tomato トマト味の
garlic ガーリック味の sweet 甘い sour 酸っぱい tangy ピリツとする
～ based sauce ～のベースにしたソース～ infused sauce ～入りソース

6th step : Tender Grilled Wagyu Beef with broccoli and a Japanese-style sauce

添えてあるものも入れてみよう！

Oven baked Atlantic salmon with roasted green vegetables and a rich garlic infused sauce
ベイクド大西洋サーモンの濃厚ガーリック入りソースローストグリーン野菜添え
Elegant pan-fried cod with steamed vegetables and a tangy tomato based sauce
上品な焼きタラのピリ辛トマトソース蒸野菜添え

ここまで来たら結構本格的な英語の料理名となりますね。