

# 百年料亭NOW!

未来の百年へ 百年料亭ネットワーク

Vol.45  
2018

外国語での料理説明、必要かも!

食前に①山辺ワイナリーナイヤガラ  
先付②信濃雪鱒とそばの美の酥の物  
椀③黒毛和牛の肉吸い クコのみ  
焼物④信州オレイン豚 朴葉焼き  
野菜添え ふま味噌  
厚焼き⑤山のみこ旨煮  
温鉢⑥湯葉とうふ 出汁  
揚物⑦信州サーセン揚げ煮  
茄子 南瓜 隠元  
食事 あらみわさび茶漬け 香の物  
甘味 わらびもち 小豆 梨ワイン煮  
抹茶

×メモ

2018年10月16日 1:03

- ① 松本市の紅酒莊内生産の白葡萄酒
- ② 長野県特長の白肉質鱒魚
- ③ 牛肉湯
- ④ 長野県卓越のブランド猪具有美味、甜味、濃厚、並且含有百分之45以上の脂肪酸
- ⑤ 由新鮮の豆腐皮製成の獨家配方豆腐
- ⑥ 長野県特産の大型の鱒
- ⑦ 開胃-山旁酒莊的白葡萄
- ⑧ 前菜-信濃雪鱒跟蕎麥籽的凉拌
- ⑨ 椀-黒毛和牛製成的枸杞牛肉湯
- ⑩ 焼物-信州特産猪 朴葉燒 另付野菜 味噌蜂斗菜 厚烤玉子燒 清燉野菇
- ⑪ 小火鍋-豆腐皮(湯葉)豆腐
- ⑫ 炸物-信州炸燉鮭魚內含有茄子、南瓜
- ⑬ 山葵茶泡飯
- ⑭ 飯後甜點-日式黑糖蕨餅 紅豆 紅酒燉梨 抹茶
- ① 松本市内のワイナリーのナイヤガラ種の甘ロ白ワイン
- ② 長野県特産の白い肉質の鱒
- ③ 牛肉のスープ
- ④ 長野県産のブランド豚、旨み・甘み・コクに優れてオレイン酸含有率45%以上
- ⑤ 生湯葉を入れた自家製のとうふ。
- ⑥ 長野県特産の大型の鱒

過日、百年料亭ネットワーク会員様から連絡があり、台湾旅行社が当料亭においていただいた時に、『日本料理』(和食)を説明したいのだが、外国語が分からないため上手く伝達できない。そこで、メニューを送るので、旅行客が分かるようにしてもらえないか、との連絡をいただきました。事務局では、「モニターツアー」で知り合った台湾「精華旅行社有限公司」總經理蔡様の娘様が日本におられることから、そこをお願いし翻訳をしていただきました。さて、百年料亭にも台湾からのツアー客が来られるようになり、また、今年からはフランス旅行社をもお招きし国際化が進んできました。わずかなサービスかも知れませんが、外国語のメニューも必要かも知れません。

観光庁「テーマ別観光による地方誘客事業」採択

**[百年料亭ネットワーク]**

「百年料亭ネットワーク」事務局 〒943-0834 新潟県上越市西城町 2-10-25 大島ビル 203

担当: 山口 徳道 尾崎 Mail: [hyakunenryotei@joetsu.ne.jp](mailto:hyakunenryotei@joetsu.ne.jp) TEL: 025-526-8077 FAX: 025-525-7067

