

# 外国人旅行客接客 虎の巻 入門編

日本のおもてなし文化を伝えて外需を取り込みましょう!

# Tabepark!

JAPAN

<http://tabepark.com/>

## 挨拶

接客の基本。おもてなしの心を伝えましょう

### いらっしゃいませ

-  欢迎光临 ほあんいんぐあんりん
-  歡迎光臨 ほあんいんぐあんりん
-  어서오세요 おーそーせよ
-  Good evening (morning, afternoon) , sir/madame/maid.

### 何名様ですか?

-  请问几位呢? ちんうえんじーうえいな
-  請問幾位呢? ちんうえんじーうえいな
-  몇 분 이십니까? みよつぶんいしんにか
-  How many people are there?

### 禁煙席と喫煙席どちらにしますか?

-  您是否吸烟? にんしいーふあおしーいえん
-  您是否吸煙? にんしいーふあおしーいえん
-  금연석과 흡연석 중 어느 쪽으로 하시겠습니까? くみよんそつかふびよんそつちゆん、おぬちよぐろはしげつすんにか?
-  Smoking or non-smoking?

### オススメはこちらです

-  本店招牌菜 べんていえんちやおばいつあい
-  本店主打菜色 べんていえんちゆーたつあいすあ
-  이 요리가 추천 메뉴 입니다 이요리가 ちゆちよんちよんメニューいんだ
-  We have recommended menu. Here.

### 申し訳ございません

-  十分抱歉 しーふえんばおちえん
-  十分抱歉 しーふえんばおちえん
-  대단히 죄송합니다 てだにーちよえそんほんにだ
-  I am so sorry.

### 予約されてますか?

-  请问有预约吗? ちんうえんよういゆーゆえまー
-  請問有預約嗎? ちんうえんよういゆーゆえまー
-  예약 되어있으십니까? いえやつていよーいっすしんにか
-  Any reservations made?

### 満席です

-  客满了 くあまんら
-  客滿了 くあまんら
-  만석 입니다 만そくいんにだ
-  Fully occupied.

### ご注文は?

-  您要点什么? にんやおでいえんしえんまー
-  您要點什麼? にんやおでいえんしえんまー
-  주문은 어떻게 하시겠습니까? ちゆむぬん、おとけはしげつすんにか?
-  Are you ready to order?

### お会計は〇〇円になります

-  总共〇〇 ぞおんごん〇〇
-  總共〇〇 ぞおんごん〇〇
-  총 00엔 입니다 ちよん、00円いんにだ
-  Total is 〇〇yen.

### ありがとうございました

-  谢谢 しえしえ
-  謝謝 しえしえ
-  감사합니다 かむさはむにだ
-  Thank you so much.

## 用語集

その他飲食店周りの単語もご活用ください

酱油	 酱油	 醬油	 간장	 soy sauce
お箸	 筷子	 筷子	 젓가락	 chopsticks
爪楊枝	 牙签	 牙籤	 이쑤시개	 toothpick
おしぼり	 毛巾	 毛巾	 물수건	 towel
フォーク	 叉子	 叉子	 포크	 fork
スプーン	 汤匙	 湯匙	 스푼	 soup spoon
テーブル	 桌子	 桌子	 테이블	 table
カウンター	 吧台	 吧檯	 카운터	 counter
個室	 包厢	 包廂	 개인실	 box seat
トイレ	 卫生间	 衛生間	 화장실	 toilet
クレジットカード	 信用卡	 信用卡	 신용카드	 Credit card
現金	 現金	 現金	 현금	 Cash
食べ放題	 无限畅食	 無限供應	 뷔페	 All-you-can-eat
飲み放題	 无限畅饮	 無限暢飲	 음료 무제한	 All-you-can-drink
税金	 消费税	 消費稅	 세금	 Tax
サービス料	 服务费	 服務費	 서비스 요금	 Service charge
水	 白开水	 白開水	 물	 Water
お湯	 热水	 熱水	 따뜻한 물	 Hot water
水	 冰	 冰	 얼음	 Ice
お茶	 茶	 茶	 차	 Tea

# 和食&居酒屋

和风餐&居酒屋 일식 & 선술집  
和風餐&居酒屋 Japanese food & Izakaya



## 素材 食材 食材 식재료 ingredient

魚	エビ	カニ	牛肉	豚肉	野菜	豆腐	玉子	チーズ
🇨🇳 鱼	🇨🇳 虾	🇨🇳 螃蟹	🇨🇳 牛肉	🇨🇳 猪肉	🇨🇳 蔬菜	🇨🇳 豆腐	🇨🇳 鸡蛋	🇨🇳 芝士
🇹🇼 魚	🇹🇼 蝦	🇹🇼 螃蟹	🇹🇼 牛肉	🇹🇼 豬肉	🇹🇼 蔬菜	🇹🇼 豆腐	🇹🇼 雞蛋	🇹🇼 起司
🇰🇷 생선	🇰🇷 새우	🇰🇷 게	🇰🇷 소고기	🇰🇷 돼지고기	🇰🇷 야채	🇰🇷 두부	🇰🇷 계란	🇰🇷 치즈
🇺🇸 Fish	🇺🇸 Shrimp	🇺🇸 Crab	🇺🇸 Beef	🇺🇸 Pork	🇺🇸 Vegetables	🇺🇸 Tofu	🇺🇸 Egg	🇺🇸 Cheese

## 和食用語 日式料理用語 日式料理用語 일식 용어 Japanese food terminology

**先付:**本料理の前に酒の肴(さかな)として出す簡単な料理

**造り(刺身):**魚介の刺身の事。綺麗に盛りつけられていて見た目にも美しい

🇨🇳 先付: 在享用主菜之前, 店家准备的简单下酒小菜

🇹🇼 先付: 在享用主菜之前, 店家準備的簡單下酒小菜

🇰🇷 사키즈케: 본 요리 전에 술과 안주(생선)로 나오는 간단한 요리. 전채요리.

🇺🇸 sakitsuke(side dish): The simple dish put out in front of main dish

🇨🇳 造り(生鱼片): 海鮮生鱼片, 精致摆盘, 于视觉上也是一种享受

🇹🇼 造り(生鱼片): 海鮮類生鱼片。精緻擺盤於視覺上也是一种享受

🇰🇷 츠쿠리(생선회): 생선회. 예쁘게 담아져 나와 눈으로도 맛볼 수 있다.

🇺🇸 otsukuri(sashimi): Sashimi. Exquisite plate is also a enjoyment

**焼物:**素焼き、塩焼き、照り焼き、蒸し焼きなど直火から間接焼きなど様々な調理法があります

🇨🇳 烧物: 烹饪方法分为素烧、盐烧、照烧, 蒸烧等, 直火或者间接等各式方法

🇹🇼 烧物: 烹飪方法分為素燒、鹽燒、照燒, 蒸燒等, 直火或者間接等各式方法

🇰🇷 야키모노: 초벌구이, 소금구이, 양념구이, 냄비구이 등 직화구이에서 간접구이 등 여러 조리법이 있습니다.

🇺🇸 yakimono(fried food): There are various recipes and indirect firing from open fire, grilled, teriyaki, and roasting

**揚物(天ぷら):**野菜や魚肉を油で揚げる事。天ぷら・唐揚・フライなど

🇨🇳 扬物(天妇罗): 是指油炸蔬菜或鱼肉。例如天妇罗, 炸鸡块等

🇹🇼 揚物(天婦羅): 是指油炸蔬菜或魚肉。例如天婦羅, 炸雞塊等

🇰🇷 아게모노(튀김): 야채나 고기를 기름에 튀긴 것으로, 텐푸라, 카라아게, 후라이 등이 있다.

🇺🇸 agemono(Tempura): It means deep-fry fish, meat or vegetables with salad oil. Such as tempura, fried chicken...etc

**煮物:**素材を醤油と砂糖で調味した汁で煮た料理

🇨🇳 日式炖菜: 以酱油和砂糖制成酱汁来炖煮食材的日式炖菜

🇹🇼 日式燉菜: 以醬油和砂糖制成醬汁來燉煮食材的日式燉菜

🇰🇷 조림: 재료를, 간장 과 설탕 양념으로 조리 요리.

🇺🇸 Japanese stew dish: The dish which boiled ingredient with the soup seasoned with soy sauce and sugar.

**鍋物:**鍋で煮炊きしながら食べる料理。寄せ鍋、すき焼きなどが有名

🇨🇳 火锅料理: 用火锅边煮边享用的料理。以海鲜火锅, 寿喜锅为著名

🇹🇼 火鍋料理: 用火鍋邊煮邊享用的料理。以海鮮火鍋, 壽喜鍋為著名

🇰🇷 진골: 진골을 끓이며 먹는 요리. 요세나베, 스키야키가 대표적.

🇺🇸 Hot - pot: The dish eaten while boiling in a pot. Typical things are Yose Hot Pot and sukiyaki.

**ご飯物:**米を用いた料理。白飯、おにぎり、お茶漬けなどがある

🇨🇳 饭类: 使用白米的日式料理。白饭, 饭团, 茶泡饭等

🇹🇼 飯類: 使用白米的日式料理。白飯, 飯團, 茶泡飯等

🇰🇷 밥류: 쌀을 사용한 요리. 백미, 주먹밥, 오차즈케 등.

🇺🇸 Rice dish: The dish using rice. There are a white meal, a rice ball, O-chatsuke, etc.

**オススメメニュー:**季節や仕入れで変わる、料理人が本当に食べてもらいたいメニュー

🇨🇳 主打菜色: 根据季节和食材进货关系, 内容有所变更, 日本料理人的主打推荐菜色

🇹🇼 主打菜色: 根據季節和食材進貨關係, 內容有所變更, 日本料理人的主打推薦菜色

🇰🇷 추천 메뉴: 계절과 재료에 따라 바뀌는 주방장 추천 요리.

🇺🇸 Recommended menu: The menu which changes by a season or stocking and cook provide delicious and recommended menu to visitor to eat.

## 飲み物

生ビール  
瓶ビール  
チューハイ(サワー)  
日本酒  
焼酎  
ソフトドリンク

🇨🇳 生啤酒  
瓶装啤酒  
碳酸酒  
清酒  
烧酒  
软饮料

🇹🇼 生啤酒  
瓶裝啤酒  
沙瓦  
清酒  
燒酌  
軟性飲料

🇰🇷 생맥주  
병맥주  
츄하이(사와)  
일본주  
소주  
음료수

🇺🇸 draft beer  
bottle beer  
sour  
sake  
Shochu  
Soft drink

**Tabepark!**  
JAPAN  
<http://tabepark.com/>