

◆英訳メニュー作りのポイント◆

メニューづくりのポイント！

- 定番のおススメメニューなど、年間を通じて変わらないメニューなどを優先的に英訳しておくといよい。
- まずは、英語から。お客様の来訪に応じて、その他の言語のメニューも作成するとよい。
- 日本の飲食店ならではのルール（お通しなど）、支払い方法（クレジットカードの利用の有無、価格表示の方法(税込み)など）などについても表記しておくといよい。
- 調味料の使い方、どんなサービスに応じることができるか（ベジタリアン等への対応など）を表記しておくといよい

〇〇〇のおススメメニュー
"〇〇〇" Recommended Menu

	①とびんにや(Tobin-nya, a kind of shellfish) Tobin-nya is a kind of shellfish. These shellfish are boiled. Please eat from the shell with a toothpick. 650yen		④串の盛り合わせ (Assorted Pork, Chicken skewer) yakitori (chicken breast, skin, etc), pork, meat ball, etc 10 skewers. 1,000yen
	②アオサの天ぷら(Tempura of Sea Lettuce) We made tempura of Aosa(Sea Lettuce) which is a type of seaweed. 680yen		⑦油揚げそば (Abura somen, Fried noodles) Season the Boiled somen noodles, with oil and cooked fried vegetables. 780yen
	③ウツン骨・唐ヤセ/豚バラと島野菜の煮物 (Stewed dishes of pork ribs and Amami vegetables) 1,000yen		⑧鶏飯丼(Keihan-don, Chicken rice bowl) Keihan is local cuisine of Amami. Rice, chicken, fried eggs, shitake mushroom, pickled papaya and chicken soup. 700yen
	④マグ汁/イカスミ汁 (Soup with squid ink) It is a black soup with squid ink. 500yen		⑨肉みそピザ (Meat miso pizza) The pizza is covered in paste made from ground pork and miso. 880yen
	⑤豆腐サラダ (Tofu salad) This salad contains tofu made in Amami. The tofu is harder than ordinary tofu. 700yen		刺身 郷土料理 飲み物 Sashimi, Local cuisine, Drinks There are many fish dishes, local dishes and drinks. Please note that we serve O-toshi, a small appetizer, to every customer which was a customary kind of cover charge. The seat fee is 300 yen per person. The listed price is the price without tax.

(collaborator : MICHAKANA, The display price is as of September 2018.)

メニュー表記のポイント！

写真を入れてイメージしやすく



番号でオーダーできるようメニューには番号をつける

⑧鶏飯丼 (Keihan-don, Chicken rice bowl)
Keihan is local cuisine of Amami .
Rice, chicken, fried eggs, shiitake mushroom,
pickled papaya and chicken soup. **700yen**

メニュー名ではわかりにくいので、加えてどんな料理かを表記する

さらに、使用した調味料、調理方法や食べ方なども表記しておくといよい。