



屋久島町かんたん英会話 Welcome to Yakushima Town!

④ お食事編

飲食店で使う単語



調味料/seasonings

塩 salt	砂糖 sugar	味噌 miso paste
酢 vinegar	コショウ pepper	醤油 soy sauce
わさび wasabi	からし mustard	にんにく garlic
ラー油 chili oil	料理酒 cooking sake	
みりん mirin sweet sake	唐辛子 chili pepper	

調理法

燻製した smoked	蒸した steamed	茹でた boiled
(さっと/フライパンで/強火で)炒めた sauteed/pan-fried/stir-fried		
(網や鉄板で/オーブンなどでじっくり)焼いた grilled/roasted		
とろ火で煮込んだ stewed	(油で)揚げた deep-fried	

味や食感の表現

甘い sweet	辛い spicy/hot	しょっぱい salty	苦い bitter	柔らかい tender
酸っぱい sour	滑らかな creamy	コシのある chewy	サクサクした crispy	硬い hard

食器など/tableware

皿 plate	スプーン spoon	フォーク fork	グラス glass	ナイフ table knife
お箸 chopsticks	箸置き chopstick rest	つまようじ toothpick	湯呑 teacup	
おちょこ、ぐい飲み Japanese sake cup			徳利 Japanese sake server	

その他

大根おろし grated radish	おろししょうが grated ginger	〇〇丼 〇〇 bowl
鰹節 bonito flakes	オムライス rice with omelette topping	おにぎり rice ball
納豆 "natto", fermented soybeans		フライドポテト French fries/ chips

島の名物料理や特産品

サバ mackerel	サバ節 dried mackerel	トコブシ small abalone	イカ squid
サバ節の〇〇和え dried mackerel flakes with 〇〇		トビウオ flying fish	トビウオのから揚げ deep-fried flying fish
刺身の盛り合わせ assorted "sashimi", sliced raw fish		トビウオの姿揚げ deep-fried whole flying fish	塩サバ lightly-dried mackerel
芋焼酎 Japanese spirits distilled from sweet potatoes		トビウオ一夜干し lightly-dried flying fish	つきあげ deep-fried minced fish

How do I eat 'Sukiyaki'?

(すき焼きはどうやって食べますか?)

和食は初めて...というお客様もいらっしゃいます。ジェスチャーを交えながら、簡単な日本語や英語で食べ方を教えてあげましょう。

When all the ingredients are cooked, you can dip it in a beaten raw egg.

(火が通ったら、具を溶き卵に付けてお召上がり下さい。)



多様なお客様への突然の対応...、焦りますね。多言語メニューや店内表示など、事前に備えておくとスムーズにいくことも。



日本語メニューしかないし、店員も一人しかいない...。外国人のお客様に時間を取られていると他のお客様にもご迷惑が...



英語メニューがあれば、お店側も料理を選ぶお客様側も助かります。和食の場合は料理が想像できるよう写真があればなおよいです。
・Here is our English menu. 「英語メニューはこちらです。」
・Please let me know when you have decided.
「お決まりになったらお呼び下さい。」



フリードリンク(飲み放題)と言っていたのに代金が発生しました。なぜですか？



英語でフリードリンクとは『飲み物無料』の意味。使わない方が良いです。誤解の無いように、英語では『〇〇円で飲み放題』としましょう。
・**All you can drink for 〇〇yen** 「〇〇円で飲み放題」
・You can have any drinks on the menu for 〇〇yen.
「〇〇円でメニューにあるどの飲み物でもお飲み頂けます。」



ベジタリアンです。日本のメニューには細かい食材が載っていないので、料理の具材が解りません。アレルギーもあるのですが...？



アレルギーや宗教的な理由から、特定の食材を食べられない方、特定の食材を用いない料理を注文したい方など様々。(ピクトグラム表示したり)お客様が食す内容が解るようなメニューを作れば、お店側が英語を話せなくても注文はずいぶんスムーズになります。
・Are there any **ingredients** that you cannot eat?
「何か食べられない**食材**はありますか？」
・We can make this dish **without meat**.
「こちらの料理は**肉抜き**でお作りできますよ。」



居酒屋内でタバコを吸っている人がいて驚きました。なぜ始めに言ってくれない？



公共の場での喫煙禁止の国もあれば、まだ喫煙自由な国もあります。喫煙・禁煙席の希望を聞いたり、その有無など明記しておきましょう。
・店内全て禁煙であれば、**No smoking allowed** 「禁煙」
・店内で喫煙可能であれば、**Smoking permitted** 「喫煙可能」
・外に喫煙スペースがあれば、**Smoking area is outside.** 「喫煙場所は外になります。」
・Would you like a smoking or a non-smoking section/table? 「喫煙席か禁煙席どちらがよろしいですか？」



メニューに英語でドリアとかロールキャベツ、サービスランチ、モーニングサービスとかあるのですがナンノコトですか？



カタカナをそのまま英語表記にしても意味は通じないことが多々あります。なぜならそれは和製英語だから。意味の分かる英語表記にしましょう。
×モーニングサービス...とは「朝の礼拝」の意味です。
正しくは... ◎ Breakfast special
×サービスランチ...無料のランチ? 正しくは ◎ Lunch special
×ドリア...◎ rice gratin ◎ rice casserole with white sauce
×ロールキャベツ...◎ (stuffed) cabbage roll

→オムレツ、ホットドッグ、シュークリーム、ミルクティー、アイスキャンディー、オーダーストップ、テイクアウトetc..和製英語はたくさんあるので、正しい英語を知っておくと便利です。

ー 外国語メニュー作成ヒント① ー

- ①日本語以外に日本語と外国語を併記したメニューを準備する。
(日本語もついていれば注文を受ける側にすぐ伝わります。)
- ②どんな料理かわかるように写真を載せる。
- ③間違った和製英語を使わない。
- ④具材も記載するとよい。ピクトグラムも便利です。
(〇〇肉のハンバーグ、〇〇入りギョーザetc.)
- ⑤各料理に番号を振っておくと注文時便利です。

ー 食事に関して制限のある宗教や主義 ー

- イスラム教...豚肉、アルコール ×
- ヒンドゥー教...牛肉 ×
- ベジタリアン...肉類魚類全般 ×
- ヴィーガン...肉類魚類全般、卵、乳製品などの動物性食品全般 ×

外国人のお客様が突然来店！どう声をかけた
り返答したらよいのか...焦ります。



・来店時には気軽に...

→Hi, how are you today?

・何名様でしょうか？

→How many people?/ How many are there?

・満席の時は「申し訳ございません。只今満席です。」

→I am sorry, but we are full now.

・もしカウンター席が空いていれば、「カウンター席が空いていますよ。」

→We have counter seats available.

・声をかけたり問いかける時は...

→Excuse me, ~

・返事はイエスだけ？YES以外にも、「もちろんです。」「承知いたしました。」など状況に応じて。

→Sure →Certainly

・呼びかけられたときに少し待つてほしい時は...

→Just a moment please. 「少々お待ち下さい。」

→I will be right back. 「すぐ伺います。」

外国人旅行者の方々には、日本語に挑戦したい方も大勢いらっしゃいます。気軽に「こんにちは！」「いらっしゃいませ！」と声をかけていただけるだけでもとても喜んでいただけます。



お通しやテーブルチャージのことがうまく説明
できません...



・席料を意味する「テーブルチャージ」は和製英語
です。→ 英語では『カバーチャージ』といいます。

Cover charge

・「これ(お通し)は頼んでいません」と言われたら？
→「こちらはお客様全員に出される'お通し'で、
テーブルチャージに含まれています。」

This is a "Otochi" small appetizer served to every guest, and it is included in the cover charge.

—そうなる前に...！—

👉 テーブルチャージ料金がある場合は以下のような文章を店内に掲示しておきましょう。「お客様お1人につき500円のテーブルチャージを頂いております。」

→ **We have a cover charge of 500yen per guest.**

👉 お通しがテーブルチャージに含まれている場合は、「テーブルチャージには小鉢がついてきます。」

→ **A cover charge includes a small appetizer.**

食事が終わっているのになかなか精算に来られないお客様もいるのですが、なぜでしょう？



海外での精算は、店員さんに「チェック・プリーズ」と言って支払いを(カードや現金で)テーブルで済ませるところが多くあります。

👉 レジでのお支払い制のお店は、下記のように掲示しておくのもよいでしょう。

→ **Please pay at the counter/casher.**

「お支払いはカウンター/レジでお願いします。」

入荷がなくて作れないものや、品切れになったりしたものを頼まれたらどう言いますか？



・「申し訳ございません、本日は〇〇がありません。」
I am sorry, we have no 〇〇 today.

・「申し訳ございません、〇〇は売り切れです。」
I am sorry, 〇〇 is off the menu today/sold out.

👉 別のものをお勧めしましょう。「(代わりに)こちらもおいしくて人気ですがいかがですか？」

→ **This one is also delicious and popular, would you like to try one?**

ー外国語メニュー作成ヒント②ー

メニューにあればお客様も安心してこちらも接客時のお助けになる！というのが、メニューのアレルギー表示。料理に『何が含まれているか？いないか？』を追加するだけでお客様は安心されます。また、ベジタリアンの中にはこの食材はOK、でもあの食材は食べない主義...などなど分かれていますのでこちらにも喜ばれます。

(アレルギー品目を使用していない場合の表示例)

・グルテンフリー: **GF: Gluten free** ⇒グルテンを含む食品の使用無し。

・デフリー: **DF: Dairy free** ⇒乳製品の使用無し。

・ナッツフリー: **NF: Nut free** ⇒ナッツ類の使用無し。

・ベジタリアン: **V: Vegetarian** ⇒肉、魚の使用無し。

・ヴィーガン: **VG: Vegan** ⇒動物性の食品の使用一切無し。

(便利なピクトグラムの例)

・料理の原材料をピクトグラムで表示する。スペースが少なければ、アレルギーの特定原材料だけでも表示してあげましょう。

卵Egg 乳Daily 小麦Wheat



落花生Peanuts

カニCrab

エビShrimp



来店時のフレーズ



ご案内

何名様ですか？
How many people?



禁煙席か喫煙席どちらになさいますか？
Smoking or non smoking?
Would you like a smoking or non smoking seat?

少々お待ちください。
Wait a moment, please.

申し訳ございません、只今満席です。
I am sorry, but all tables are full now.

こちらどうぞ。
This way, please. / Follow me, please.

こちらで靴をお脱ぎください
Please take off your shoes here.

こちらがメニューとなります。
Here is our menu.



お先にお飲み物のご注文はいかがですか。
Can I get you something to drink first?
Can I get you some drinks to start off?

ご注文

お飲み物は何になさいますか。
What would you like to drink?

ご注文はお決まりですか。
Are you ready to order?
Would you like to order?

ご注文をよろしいですか。
May I take your order?

こちらがお勧めですよ。
This is our recommended dish.

いくつお持ちいたしましょうか。
How many would you like to order?

こちらがご注文の〇〇になります。
(This / Here) is your 〇〇.

ごゆっくりどうぞ。
Please take your time. / Enjoy your meal.

他にご注文はございますか？
Do you have anything else to order?



その他

フォークをお持ちしましょうか？
Would you like to use a fork?/May I bring a fork?

申し訳ございません、もうすぐ閉店時間となります。
I am sorry, we are going to close soon.

「つきあげ」は屋久島の郷土料理です。
"Tsukiage", deep-fried minced fish, is a
traditional food in Yakushima.

お皿をおさげしてよろしいですか。
May I take your plates?/May I clear the table?

オーダーストップは〇〇時です。
The last order is 〇〇 (p.m. / a.m.).

天ぷらはこちらの天つゆや塩、レモンでもおいしいですよ。
You can enjoy Tempura with this 'Tentsuyu'
dipping sause, or salt and lemon.



会計時

こちらがお勘定です。
Here is your bill.

税金が含まれます。
Tax is included.

お支払いは日本円をお願いいたします。
We only accept Japanese yen.



現金かクレジットカードでお支払いいただけます。
You can pay in cash or by credit card.

お釣りとレシートはこちらです。
Here is your change and receipt.

