

夕食を食べる



3

A 日本酒(ビール・ウイスキー・ジュース)をください。

B ワイン(赤・白)はありますか?

EATING DINNER

ENGLISH

① Characteristics of Japanese Cuisine

Rice is the staple of the Japanese diet while vegetables and fish and other meats serve as side dishes. Each region takes pride in the uniqueness of their flavors and the menus often reflect the particular season. Overall, food is prepared to make the most of its natural flavor, color and shape, and the vessel it is served in is selected to harmonize and emphasize this balance.

② Sometimes meals are served in your room, and at others they are served in the dining room.

③ Ask the Maid.

A Saké (beer, whiskey, juice), please.

B Do you have wine (red, white)?

④ Any drinks (saké, beer, juice, etc.) that you order with your meal are served at your own additional expense. The same applies to drinks in the room mini-bar.

夕食を食べる

用晚餐

中國話(繁體字)

① 日本菜的特點

日本菜以米飯為主食，青菜與海產品為副食。菜餚各地均有其獨特的風味，菜譜因季節而異。一般來講，日本菜講究利用材料的自然風味、色澤、形狀，同時有注重與餐具的配合。

② 用餐有時是在自己房間，有時是在食堂。

③ 詢問・拜託服務生

A 請給我日本酒(啤酒、威士忌酒、果汁)。

B 有葡萄酒(紅、白)嗎?

④ 用餐時所訂的飲料(日本酒、啤酒、果汁等)必須另外加付。在小酒吧間所訂的飲料亦然。

저녁식사

한국어

① 일본요리의 특징

일식요리는 밥이 주식이며, 채소와 생선은 반찬입니다. 요리는 각 지역별로 독특한 풍미를 지니고 있으며, 또한 메뉴는 각 계절을 반영하고 있습니다. 전체적으로 말씀드리면 일본요리는 요리재료의 자연스러운 맛과 색깔, 그리고 모습을 될 수 있는대로 살려가는 것을 중시하며, 요리를 담는 식기 역시 그런 측면과의 조화를 충분히 고려하여 음식맛을 이끌어 낼 수 있는 것을 선택합니다.

② 식사는 객실에서 하는 경우와, 식당에서 다른 손님들과 함께 하는 경우가 있습니다.

③ 객실담당 종업원에 대한 질문이나 의뢰

A 청주(맥주, 위스키, 주스) 부탁드립니다.

B 와인(레드, 화이트) 있어요?

④ 식사 때에 주문하는 음료(청주, 맥주, 주스 등)는 요금이 별도입니다. 또 객실 안의 미니 바에 들어 있는 음료도 마찬가지로 별도 요금이 청구됩니다.

吃晚餐

中国话(简体字)

① 日本料理的特点

米饭是日本人的主食，蔬菜和鱼是配菜。各地区的料理风味独特，而且菜单会随季节而不同。整体而言，日本料理重视尽可能地发挥原材料的天然味、色、形，盛菜的器皿也要讲究配合，选用能烘托菜肴特色的食具。

② 用餐有时在客房，有时在食堂。

③ 询问和请求服务员

A 请给我日本酒(啤酒、威士忌、饮料)。

B 有葡萄酒(红、白)吗?

④ 进餐之际请求的饮料(酒、啤酒、饮料等)，将另外收费。此外，小酒吧中的饮料也要另外收费。