

● 飲食編 入店～お会計までの会話



入店



いらっしやいませ、ようこそ！何名様ですか？
イラッシャイマセ ウエルカム ハウ メニー
IRASSHAIMASE! Welcome! How many?

こんにちは、4人です。
ヘロー ウィー アー フォー
Hello. We are 4.



【喫煙？禁煙？】

おタバコはお吸いになられますか？
ドゥ ユー スモーク
Do you smoke?

いいえ、禁煙席でお願いします。
ノー ノン スモーキング
No, non-smoking
セクション プリーズ
section please.

【自由席の場合】

好きなお席へお座りください。
プリーズ スィットゥ エニウェア ユー ライク
Please sit anywhere you like.

はい、ありがとう
オッケー センキュー
Ok. Thank you.

【席を選ぶ場合】

カウンターと個室どちらがよろしいですか？
ウッジャー ライク トゥー スィットゥ アツ ザ カウンター オア イン ア プライベート ルーム
Would you like to sit at the counter or in a private room?

【満席の場合】

すみません、満席です。
アイム ソーリー ウィー アー フル
I'm sorry, we are full.
待ち時間は10分ほどです。
ゼア イズ ア ウェイティング タイム オフ テン ミニッツ オア ソー
There is a waiting time of 10 minutes or so.

お待ちいただけますか？
ウッジャー マインド ウェイティング
Would you mind waiting?

⋮ (席の準備ができたなら…)

席の準備ができました。こちらへどうぞ。
ユアー テーボー イズ レディー ディス ウェイ プリーズ
Your table is ready. This way please.

分かりました。
待ちます。
オッケー
ウィール ウェイトゥ
We'll wait.

Ok!

注文

【押しボタンなし】

注文が決まったお呼びください。

プリーズ レット ミー ノウ ホエン ユー ハヴ ディサイデッド
Please let me know when you have decided.

【押しボタンあり】

注文が決まったらボタンを押してください。

プリーズ プッシュ ザ ボタン ホエン ユー アー レディー トゥー オーダー
Please push the button when you are ready to order.

ゆっくりお選びください。

プリーズ テイク ユア タイム
Please take your time.

： オーダーが決まったら

ご注文はお決まりですか？

アー ユー レディー トゥー オーダー
Are you ready to order?

うーん…おすすめはどれですか？

ンー ウィッチ ワン ドゥ ユー リコメンド
Hmm...Which one do you recommend?

私はこれがおすすめです。

アイ リコメンド ディス
【指をさしながら】 I recommend this.

どんな料理ですか？

ワッツ ディス ライク
What's this like?

17ページのフレーズを参考にしながら簡単な料理の説明をしてください。

(メニュー説明方法、食べ物の食感など)

オッケー
Ok!

〇〇お願いします。
アイル テイク
I'll take 〇〇.

料理を
運ぶ

どうぞ。
ヒア ユー アー
Here you are.

ありがとう。おいしそう！

サンキュー イツ ルックス デリシヤス
Thank you. It looks delicious!

ごゆっくりどうぞ。

エンジョイ ユア ミール
Enjoy your meal.

食事中

終わりましたか？ お皿を下げてもいいですか？

フィニッシュトユ メイ アイテイク ユア ディッシュイズ アウエイ
Finished? May I take your dishes away?

はい、お願いします。
イエス プリーズ
Yes. Please.

おいしかったですか？ どうでしたか？

ディッシュュー ライキットユ ハウ ワズ イットユ
Did you like it? / How was it?

はい、おいしかったです。
イエス イツ ワズ デリシャス
Yes. It was delicious.

他に飲み物いかがですか？

ウツジュー ライク アナザー ドリンク
Would you like another drink?

はい、ビールをもう一杯ください。
イエス キャナイゲットユ アナザー
Yes. Can I get another
beer, please?

わかりました。すぐお持ちします。

オクケーアイル ビー ライ バック
Ok. I'll be right back.

会計

すみません、お会計をお願いします。

エクスキューズ ミー キャナイゲット ザ ビル プリーズ
Excuse me, can I get the bill please?



レジにて会計の時

レジにどうぞ。〇〇円です。

センキュー ウツジュー カム トゥー ザ
Thank you, Would you come to the
キャシャー イェン プリーズ
cashier? 〇〇yen please.

お席にて会計の時

はい、少しお待ちください。こちらがお会計です。
オクケー ワン モーメントユ ヒア イズ ユア ビル
Ok, one moment. Here is your bill.



〇〇円お預かりします。こちらがおつりとレシートです。

アイル テイク 〇〇 イェン ヒア イズ ユア チェンジ
I'll take 〇〇yen. Here is your change
エンド レシプト
and receipt.

※カードの取り扱いには P12 販売編をご覧ください。

メニュー説明方法

日本食をあまり知らない外国人には料理名を言ってもそれがどんな食べ物なのかかわからないので、その食べ物が「何からできていて、どんな味がするのか、調理方法は何か」説明することも大切です。

例えば下の方法で説明すると生姜焼きは

グリルドゥ ポーク ウィズ ア ソイ ソース エンドゥ ジンジャー テイストゥ

Grilled pork with a soy sauce and ginger taste となります。

・調理方法

ベイクドゥ
Baked
(オープンで焼いた)
クックドゥ
Cooked
(調理した)
ストゥードゥ
Stewed
(とろ火で煮た)
ボイルドゥ
Boiled
(煮た)
フライドゥ
Fried
(フライパンで焼いた)
ディープ フライドゥ
Deep-fried
(揚げた)

+

・材料

ポーク
Pork
(豚肉)
チキン
Chicken
(鶏肉)
ローカル ビーフ
Local Beef
(地物産牛肉)
シーソナル
Seasonal
ベジタボゥズ
Vegetables
(季節の野菜)

+

ウィズ ア
with a

・味

ソイ ソース テイストゥ
Soy sauce taste
(醤油味)
スウィート ソイ ソース
Sweet soy sauce
テイストゥ
taste
(甘辛味)
スパイシー ミソ テイストゥ
Spicy miso taste
(辛味噌味)
ソルトデー テイストゥ
Salty taste
(塩味)
クリーミー テイストゥ
Creamy taste
(クリーム味)
ガーリック エンドゥ ジンジャー
Garlic and ginger
テイストゥ
taste
(ニンニクしょうが味)

テキスチャー

● Texture 食感

スティッキー
Sticky ベとべと・ねばねばした
スムース
Smooth なめらかな
フィジー
Fizzy シュワシュワの
フラッフイー
Fluffy ふわふわ、ふかふかした
クリスピー
Crispy ガリガリ、ポリポリした
チュウワイー
Chewy もちもち、噛みごたえのある
ジェリー
Jelly ブルブルした

【例文】

こんにゃくはブルブルとした食感です。
コンニャク ハズ ア ジェリー テキスチャー
Konnyaku has a jelly texture.

外はパリッと中はもちもちです。
クリスピー アウトサイド エンドゥ チュウワイー インサイド
Crispy outside and chewy inside.

メイド フロム

● Made from ~ ~からできている。

トウフ イズ メイド フロム ソイビーンズ
Tofu is made from soybeans.
豆腐は大豆からできています。

スメルズ ライク

● Smells like ~ ~のような香り。

スメルズ ライク ガーリック
Smells like garlic.
ニンニクの香りがする。

テイストゥ ライク

● Tastes like ~ ~のような味。

テイストゥ ライク レモン
Tastes like lemon.
レモンの風味がします。

ウィー ユーズ

● We use ~ ~を使用している。

ウィー ユーズ ホームグロウン コシヒカリ
We use homegrown Koshihikari.
自家製コシヒカリを使用しています。

ウィー ユーズ ローカル ツマリ ポーク
We use local Tsumari pork.
“妻有ポーク” 地元の豚肉を使用しています。