## Welcome to Kesennuma and Minamisanriku! Pointing Communication Sheet

気仙沼と南三陸のうまいもんでお・も・て・な・し

従業員用



会話編 대화

お飲み物(お食事)は何にされますか?

ウンリョス (シクサ) ヌンムオロハシゲッスンニカ? 음료수 (식사)는 뭐로 하시겠습니까?

食べられない食材はございますか?

モッドシヌンゴシイッスンニカ? 못 드시는 것이 있습니까?

これは 揚げ物 / 焼き物 / 生もの / 煮込み / です

イゴスンティギン / グイ / センムル / ジョリン / インニダ 이것은 튀김 / 구이 / 생물 / 조림 / 입니다.



お客様用

私は○○が食べれません

ナスン〇〇ウン / ヌンモッモクスンニダ 나는 ○ ○은 / 는 못 먹습니다.

オススメのメニューは何ですか?

チュチョンメニュヌンムオシンニカ? 추천 메뉴는 무엇입니까?

どんな調理方法ですか

ジョリバンボブンムオシンニカ? 조리 방법은 무엇입니까?



食柑編 재료

いくら

ヨンオアル 연어알



めかじき

ファンセチ 황새치



ふかひれ

フカヒレ (サンオジヌロミ) 후카히레 (상어지느러미)



ホヤ

モンゲ 멍게



わかめ・のり

ミヨク、ギム 미역 • 김



ホタテ

ガリビ 가리비



牡蠣

グル 굴



たこ

ナクジ 낙지



マンボウ

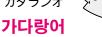
ゲボクチ

개복치



カツオ

ガダランオ





秋刀魚

コンチ 꽁치



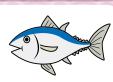
銀鮭

ウンヨノ 은연어



まぐろ

チャムチ 참치



長ねぎ

デパ

대파



あわび

ジョンボク 전복



うに

ソンゲ 성게



## Welcome to Kesennuma and Minamisanriku! Pointing Communication Sheet

気仙沼と南三陸のうまいもんでお・も・て・な・し



# 計 理 終 層 요리



モカウィビョル (サンオシンジャン) 모카의 별 (상어 심장)



めかカレー

ファンセチカレ 황새치 카레



ハーモニカ煮

ドンジヌロミジョリン 등 지느러미 조림



めかすき

ファンセチスキヤキ 황새치 샤브샤브



めかしゃぶ

ファンセチシャブシャブ 황새치 스키야키



ふかひれ丼

フカヒレドッパブ (サンオジヌロミドッパブ) 후카히레 덮밥 ( 상어지느러미 덮밥 )



海鮮丼

ヘムルドッパブ 해물 덮밥



南三陸キラキラ丼

ミナミサンリクキラキラドッパブ 미나미산리쿠 기라키라 덮반



春:キラキラ春つげ丼

ボン:キラキラハルツゲドッパブ

봄 : 기라키라하루쓰게 덮밥

夏:キラキラうに丼

ヨルン:キラキラソンゲドッパブ 여름: 기라키라 성게덮밥



秋:キラキラ秋旨丼

ガウル:キラキラアキウマドッパブ

가을: 가라키라아키우마 덮밥



冬:キラキラいくら丼

ギョウル:キラキラヨンオアルドッパブ

겨울: 기라키라 연어알 덮밥



あら汁

ソドルタン 서덜탕



ふかひれスープ

フカヒレスプ (サンオジヌロミスプ) 후카히레 수프 ( 상어지느러미 스프



ホヤ酢

モンゲチョジョリン 멍게 초절임



気仙沼ホルモン

ケセンヌマゴプチャン 게센누마 곱창

