



16. 懷石料理 (懷石料理)

懷石料理，在過去是屬於宴客料理的一種。其形式通常是一汁三菜（湯品、冷盤、燒烤單品、熱菜單品），另外還有開胃小菜、炸物、蒸菜、日式沙拉以及醬菜等等。結束前再送上白飯、味噌湯、醃漬醬菜以及水果。價格不菲的懷石料理一般只能在懷石料理餐廳吃到，而且必須事先預約。



17. 牛肉蓋飯 (牛丼)

是在一大碗白飯上，蓋上滿滿牛肉肉片的料理。牛肉蓋飯幾乎已經是道享譽國際的料理，不過日本國內的牛肉蓋飯可能比在其他地方吃到的口味都還要清淡些。因為日本國內的牛丼餐廳雖然並非使用高級昂貴的米，但所使用的牛肉絕對能與這米飯味道完美搭配。另外我們建議還可以在牛肉肉片上打上一顆生蛋，Q彈的米飯，加上滑嫩的牛肉再搭配蛋黃的香氣，絕對讓人無力招架。



18. 相撲火鍋 (ちゃんこ鍋)

這是一道份量大、內容豐富的高營養火鍋，原本是為了培養相撲力士的相撲體格而開發出來的料理，現在也成為大眾飲食之一。若也想嚐嚐看的話，建議前往由過去曾是相撲選手所開的餐廳品嚐。



19. 內臟火鍋 (もつ鍋)

這是一道來自九州地區福岡縣的鍋料理，可以根據個人喜愛加入各種食材，通常會有牛或豬的內臟以及各式蔬菜，如高麗菜、韭菜等等食材。在主菜吃完之後，通常還會在剩餘的湯汁內加入中式麵條，最後變成一道什錦湯麵；或加入米飯，變成一碗什錦粥。或許在東京就能找到提供內臟火鍋的餐廳，但請注意：在口味上必定會與福岡當地的風味有些微妙的差異。



20. 飯糰 (おにぎり)

飯糰，通常是使用蒸熟的米飯加入少許鹽巴調味，然後再加入類似梅干、鮭魚或明太子的內餡，最後外層再以海苔包覆。如果是第一次吃飯糰的話，建議可以先從三角鮭魚飯糰開始品嚐。日本的便利商店可買到各種口味的飯糰。各式各樣的口味都相當受外國觀光客的喜歡呢！



21. 日式蒲燒鰻飯 (鰻の蒲き)

蒲燒鰻，是指將魚切開剔骨之後，淋上以醬油為主的甜辣佐料，串上竹籤再作燒烤的一種日本料理。有些地方是採用蒸煮而非炙烤的料理方式，在日本也有不淋上佐料燒烤的「白燒」料理方式；不過淋上醬汁之後才進行燒烤仍是最常見料理方法。當然可以選擇直接食用鰻魚，不過通常還是會將鰻魚放在白飯上面，作成鰻魚飯定食或蓋飯等。在名古屋，有一種獨特的「鰻魚三吃」，稱作「ひつまぶし」(hitsumabushi)，其中一種是將熱茶倒入鰻魚飯，類似鰻魚茶泡飯的特殊吃法。



23. 烤魚 (焼き魚)

傳統的烤魚料理，是將魚直火燒烤，因此外皮會呈現酥脆的口感。通常會選用鯖魚、秋刀魚、竹筴魚，以及鮭魚來做成烤魚。在日本，烤魚是很普遍的料理，因此到處都可以找得到；尤其住在日式傳統旅館，通常烤魚還會是早餐的料理之一。另外也有將魚塗上味噌之後才做燒烤的吃法。



22. 螃蟹 (かに)

螃蟹，雖然是世界性的食材，但日本的螃蟹還是有它特殊的地方。例如：北海道毛蟹，肉質鮮美細緻。另外日本人還特別喜愛螃蟹的蟹膏(カニミソ, kanimiso)，那是一種呈現深褐色或褐綠色，為節足動物負責儲存營養素及消化食物的器官；有著淡淡苦味，聽說對身體很好。如果想找到能滿足胃口的螃蟹，推薦可以嚐嚐阿拉斯加帝王蟹(トラバガニ)，那是分布在日本海、鄂霍次克海至白令海一帶的螃蟹，可以在北海道以及專賣餐廳找到它。

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網

www.bfconsulting.us

- ★國際學生可上網

www.tyhusa.com