

Greetings

Providing traditional cuisine since our establishment in 1923...
Our restaurant's name, the Akasaka Fukinuki,
was derived from the name of a Japanese-style restaurant in Gifu.
The former owner of our restaurant was trained in that restaurant
when he was young, and was allowed by them to use this name
when he opened his own restaurant here in Akasaka.
“Fukinuki” is written in Chinese characters as 富貴貫.
The name means “being noble (富貴) and remaining noble (貫)” .
This is the strong message the restaurant intends:
We'll keep serving diners excellent food under all conditions.
Please enjoy the original taste of our eel dishes,
outstanding for their use of good raw materials,
the best cooking methods, and superior presentation.

前言

创立于大正十二年(1923),传承至今的传统味道
“赤坂FUKINUKI”的商号是上一代店主
年轻时进行厨艺修行的岐阜日式酒家的名称。
“FUKINUKI”写作“富贵贯”,有“串出高贵”之意。
包含了坚决奉行无论如何都要竭尽全力、
始终如一地为顾客奉上最好的美食这一强烈的信念。
敬请品尝精选食材、做法、配菜的鳗鱼料理的原滋原味。

인사말

창업 1923년 이후 이어져 온 전통의 맛
“아카사카 후키누키”라는 가게 이름은 선대가 젊은시절에 수행을 한
기후의 요정(고급 일식점) 이름을 이어 받은 것입니다.
“후키누키”-“富貴貫”이라는 한자를 쓰는데, “고귀함과 이를 일관시킨다”라는 뜻입니다.
어떤 일이 있어도 고객님에게 고품질 상품을 변함없이
제공하고자 하는 저희들의 강한 메시지를 담았습니다.
재료, 조리법, 제공 방식을 모두 추구한 장어
본연의 맛을 만끽하십시오.

うなぎ創業大正十二年
赤坂富貴貫



※ This cooking takes 20 or 30minutes. ※ 烹制需要20~30分钟左右, 敬请耐心等待. ※ 조리는 20분 또는 30분이 걸립니다.

Please order one item per person. 請每人訂購一個項目. 1인당 하나만 주문하시기 바랍니다.

We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.

我们在烹制鳗鱼的时候非常谨慎, 但偶尔也会有鱼骨混入其中. 敬情见谅.

장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바랍니다.



Unajyu Matsu (Pine tree: Large) 鰻鱼盒饭 松(大) 우나주(장어 찬합) 마쓰(소나무)

Unajyu 鰻鱼盒饭 우나주(장어 찬합)

Broiled eel with dipping sauce served on a box of boiled rice

将米饭盛入方木盒中, 上面盖上蒲烧鳗鱼, 从上面浇入蒲烧酱汁的料理

장어 가바야키(구이)와 양념을 찬합에 얹은 요리

The dishes with different names have different amounts of eel and rice. 不同级别的“鳗鱼大小”和“米饭的量”不同. 메뉴명이 다른 요리는 장어와 백반의 양이 다릅니다.

Matsu (Pine tree: Large)	松(大)	¥6,700 (tax included)
마쓰(소나무)		(含税 소비세 포함)

Take (Bamboo: Medium)	竹(中)	¥5,000 (tax included)
다케(대나무)		(含税 소비세 포함)

Ume (Plum: Small)	梅(小)	¥3,800 (tax included)
우메(매실)		(含税 소비세 포함)

With eel-liver soup and pickles. 附送鰻鱼肝汤、腌菜 장어 간 국, 채소절임 포함

Gozen set (an assortment of side dishes)	御膳套餐	¥1,800 (tax included)
고젠(진짚상) 세트		(含税 소비세 포함)

*The raw materials may include wheat, egg, shrimp. ※部分食材含有小麦、蛋、虾. ※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

*The Gozen Set is only offered to customers who order either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※仅限于点蒲烧鳗鱼盒饭、蒲烧鳗鱼拌饭、蒲烧鳗鱼饭以及白烧鳗鱼饭这四种鳗鱼饭的顾客.

※우나주(장어 찬합)·히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)·가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)를 주문하신 손님이 한합니다.

*The Gozen Set is not available as a separate order. Please also select either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※无法单点御膳套餐. ※세트 단품은 주문하실 수 없습니다.

*The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

*The raw materials may include wheat. ※根据进货情况, 鳗鱼的形状或有不同, 但分量不会改变. ※部分食材含有小麦.

※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

*The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen. ※只需100日元, 米饭可以换成大份的.

※백반은 100원에 곱배기로 변경 가능합니다.



Hitsumabushi Matsu (Pine tree: Large) 鰻鱼饭 松(大) 히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥) 마쓰(소나무)

Hitsumabushi 鰻鱼饭

히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥)

Rice topped with broiled eel 将蒲烧鳗鱼切成块盖在米饭之上
장어 가바야키(양념 구이) 덮밥

The dishes with different names have different amounts of eel and rice.

不同级别的“鳗鱼大小”和“米饭的量”不同。명칭이 다른 요리는 장어와 백반 양이 다릅니다.

Matsu (Pine tree: Large) 松(大) ¥6,900 (tax included)
마쓰(소나무) (含税 소비세 포함)

Take (Bamboo: Medium) 竹(中) ¥5,200 (tax included)
다케(대나무) (含税 소비세 포함)

Ume (Plum: Small) 梅(小) ¥4,000 (tax included)
우메(매실) (含税 소비세 포함)

Pickled vegetables, eel liver soup, and condiments (seaweed, green onion, wasabi) are included.

配有腌制蔬菜、鳗鱼肝汤以及调料(海苔、葱、芥末)。절임 채소, 장어 간국, 그리고 양념(김, 파, 고추냉이)이 포함됩니다.

Gozen set (an assortment of side dishes) 御膳套餐 ¥1,800 (tax included)
고젠(진짚상) 세트 (含税 소비세 포함)

*The raw materials may include wheat, egg, shrimp. ※部分食材含有小麦、蛋、虾。※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

*The Gozen Set is only offered to customers who order either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※仅限于点蒲烧鳗鱼盒饭、蒲烧鳗鱼拌饭、蒲烧鳗鱼饭以及白烧鳗鱼饭这四种鳗鱼饭的顾客。

※우나주(장어 관합)·히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)·가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)를 주문하신 손님에 한합니다.

*The Gozen Set is not available as a separate order. Please also select either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※无法单点御膳套餐。※세트 단품은 주문하실 수 없습니다.

*The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

*The raw materials may include wheat. ※根据进货情况, 鳗鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。 ※部分食材含有小麦。

※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

*The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen. ※只需100日元, 米饭可以换成大份的。

※백반은 100엔에 곱배기로 변경 가능합니다.



Kabayaki 蒲烧 가바야키(양념 구이)



Shirayaki 白烧 시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)

We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.
我们在烹制鳗鱼的时候非常谨慎,但偶尔也会有鱼骨混入其中。敬情见谅。

장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바라겠습니다.

Kabayaki 蒲烧

가바야키(양념 구이)

Eel dipped in sauce, then broiled
把鳗鱼剖开剔骨,干烤后涂上酱汁烤制的料理
양념에 담가서 구운 장어

Shirayaki 白烧

시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)

Plain broiled eel (no sauce or oil)
鳗鱼不加入任何调料、酱汁、油等直接在火上烤的料理
시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)(양념, 기름 없음)

One whole eel 一条 ¥4,800 (tax included)
한 마리 (含税 소비세 포함)

Half an eel 半条 ¥2,500 (tax included)
반 마리 (含税 소비세 포함)

Gozen set (an assortment of side dishes) 御膳套餐 ¥1,800 (tax included)
고젠(진짚상) 세트 (含税 소비세 포함)

*The raw materials may include wheat, egg, shrimp. ※部分食材含有小麦、蛋、虾。※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.
*The Gozen Set is only offered to customers who order either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.
※仅限于点蒲烧鳗鱼盒饭、蒲烧鳗鱼拌饭、蒲烧鳗鱼饭以及白烧鳗鱼饭这四种鳗鱼饭的顾客。
※우나주(장어 찬합)·히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)·가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)를 주문하신 손님에 한합니다.
*The Gozen Set is not available as a separate order. Please also select either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.
※无法单点御膳套餐。※세트 단품은 주문하실 수 없습니다.

Rice Set 米饭套餐 ¥600 (tax included)
(rice, eel-liver soup, and pickles) (米饭、鳗鱼肝汤、腌菜) (含税 소비세 포함)
백반 세트(백반·장어 간 국·채소절임)

Cooked rice 米饭 ¥350 (tax included)
공기밥 (含税 소비세 포함)

Eel liver soup 鳗鱼肝汤 ¥300 (tax included)
장어 간 국 (含税 소비세 포함)

*Wheat is included in the Kabayaki, Shirayaki, Eel liver soup and Rice Set ingredients. ※蒲烧、白烧、鳗鱼肝汤、米饭套餐的部分原材料含有小麦成分。
※가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)·백반 세트·장어 간 국은 원재료 중 일부에 밀이 포함되어 있습니다.

Eel Dishes 鰻魚料理 장어 요리



Nikogori (jellied eel soup) 鰻魚凍 **¥800**
 (tax included)
 (含税 소비세 포함)

니코고리(장어 끓인 국물을 응고시킨것)

Braised, jellied eel in broth.

將鰻魚肉嫩煮後，凝固成肉凍狀的美食。 젤리로 굳힌 장어를 다시국물로 조리 요리.

*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Kurikara Yaki (one piece) 烤鰻魚背上肉 (1串) **¥800**
 (tax included)
 (含税 소비세 포함)

(eel grilled on skewers) (Original sauce or Salted)

구리카라야키(장어 꼬치구이)

Thin lengthwise slices of eel, rolled and grilled on a skewer.

將鰻魚肉切成細長條，纏在柶子上烤製。 세로 방향으로 얇게 썰어 감은 장어를 꼬치에 꽂아서 구웁니다.

*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Hone Senbei 香酥鰻魚骨 **¥800**
 (tax included)
 (含税 소비세 포함)

(eel-bone crackers)

뼈 센베이(장어 납작 과자)

Japanese pepper is added to fried eel bones and then the crackers are baked.

素炸鰻魚骨，再撒上花椒粉烤制的料理。 튀긴 장어 뼈에 산초를 쳐서 구운 센베이(납작 과자)

*No special-precaution raw materials are used to make this dish. ※此商品不使用特定原材料 ※이 상품에는 특정 원재료를 사용하지 않았습니다.



Broiled eel liver 烤鰻魚肝 (1串) **¥1,000**
 (tax included)
 (含税 소비세 포함)

(one piece)

간구이(1개)

Eel liver, dipped in sauce, then grilled.

將鰻魚肝涂上醬汁烤制的料理。 장어 간을 양념에 절여서 구워낸 음식.

*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Up to one per person
 每人最多一个
 1인당 하나만 주문하시기 바랍니다.



Uzaku 鰻魚拌黃瓜(鰻魚拌菜) **¥1,400**
 (tax included)
 (含税 소비세 포함)

(vinegared eel dish)

우자쿠(장어 초절임)

Seasoned broiled eel with sanbaizu (a vinegar, soy sauce, and sugar mixture).

三杯醋(醋、醬油、砂糖)拌蒲燒鰻魚的料理。 장어 가바야키(양념 구이)를 산바이(양념장)로 간을 맞추었습니다.

*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Umaki 鰻魚卷(鰻魚雞蛋卷) **¥2,000**
 (tax included)
 (含税 소비세 포함)

(broiled eel in a rolled omelet)

우마키(장어 계란말이)

Broiled eel is dipped into beaten egg, then fried.

雞蛋卷裹蒲燒鰻魚制成的料理。 살짝 구워 익힌 장어를 푼 달걀에 담그고 튀긴 음식.

*Wheat and egg are included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。 ※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

Single Items 一品 단품



Akamoku Seaweed 凉拌赤藻 모자반 ¥600

Seaweed delivered directly from Nagato City in Yamaguchi Prefecture (tax included) (which is known for its distinctive sticky texture) served with ponzu soy sauce. (含税 소비세 포함)
 选用山口县长门市直送新鲜海藻,口感黏滑、风味独特。搭配柚子醋酱油一同享用。

일본산 삼오징어 간 간장 절임. 반해동 상태로 제공되는데, 조금씩 녹아 가는 과정에 맛 변화를 즐기는 요리.
 ※Akamoku is harvested using fishing methods that may also catch shrimp and crab. ※모자반은 새우, 게와 함께 잡는 어법으로 어획되고 있습니다.
 *Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分. ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Shark Cartilage Strips, served with dried plum ¥950

(Umesuicho) (tax included) (含税 소비세 포함)
 梅水晶 <梅子鲨鱼软骨> 우메스이쇼(상어연골과 매실 무침)

Shark and chicken cartilage, both finely chopped and mixed with ume (sour plum) pulp
 将鲨鱼肉、鸡软骨细细切碎,用梅子肉拌合而成. 잘게 다진 상어, 닭 오들뼈를 매실에 무친 요리입니다.
 *Wheat and egg are included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分. ※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.



Grilled fishcakes (kamaboko) ¥1,000

<Boiled fish paste, Yamato Kamaboko, from Senzaki, Nagato City, Yamaguchi> (tax included) (含税 소비세 포함)
 烤鱼糕 <山口县长门市仙崎 大和蒲鉾>

야키누키(구운) 어묵 <야마구치현 나가토시 센자키, 야마모토 가마보코>
 Minced fish is made into cakes, boiled and then grilled.
 Try them with wasabi and soy sauce. 使用鱼肉糜作成鱼糕后蒸烤的料理.
 간 생선살을 케이크처럼 만들고 삶은 후 구워냅니다. 고추냉이 간장을 찍어 드십시오.
 *Wheat and Egg are included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分. ※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.



Seasonal Pickles 时令腌菜 ¥1,000

계절의 채소절임 (tax included) (含税 소비세 포함)

Pickles made of seasonal vegetables. For details, please ask the restaurant staff.
 时令蔬菜的腌渍料理. 蔬菜种类请咨询店员. 계절의 야채를 사용한 피클. 자세한 내용은 레스토랑 스텝에게 문의해 주십시오.
 *Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分. ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.
 *The photograph is for illustrative purposes only. ※照片仅供参考. ※사진은 참고용입니다.



Salad of white radish and scallops ¥1,300

萝卜扇贝沙拉 무와 조개관자 샐러드 (tax included) (含税 소비세 포함)

Salad with sliced white radishes and scallops.
 Please try this salad with our original French dressing.
 萝卜薄片加扇贝丁制成的沙拉.配上原创法式调味汁食用.
 잘게 썬 무와 가리비 샐러드. 오리지널 프렌치 드레싱을 곁들인 샐러드를 꼭 한번 맛보세요.
 *Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分. ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Desserts 甜品 디저트

Today's dessert 今日甜点 오늘의 디저트 ¥500

*Eggs and dairy products are included in the ingredients. (tax included) (含税 소비세 포함)
 ※部分原材料含有鸡蛋、乳制品成分. ※원재료 중 일부에 계란·우유제품이 포함되어 있습니다.

Drink Menu 酒水 드링크

Bottled Beer 瓶装啤酒 병맥주

Kirin Ichiban

麒麟啤酒 一番榨

기린 이치방 시보리

Asahi Super Dry

朝日超爽干啤

아사히 슈퍼드라이

Sapporo Yebisu

札幌啤酒 惠比寿

삿포로 에비스

Asahi Zero, non-alcoholic beer

朝日啤酒 ZERO 酒风味碳酸饮料(无酒精)

아사히 ZERO

무알코올 맥주 테이스트 음료(알코올 도수 0.00%)

Medium Bottle ¥900
中瓶 (tax included)
중 (含税 소비세 포함)

Medium Bottle ¥900
中瓶 (tax included)
중 (含税 소비세 포함)

Small Bottle ¥600
小瓶 (tax included)
소 (含税 소비세 포함)

Small Bottle ¥500
小瓶 (tax included)
소 (含税 소비세 포함)

Whiskey 威士忌 위스키

On the rocks / with water / with soda

调配方法: 加冰、加水、加苏打水 온더록스·물을 탄것·소다

Kaku

角 카쿠

¥700
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Sour 酸味气泡酒 사워

Lemon Sour Shochu and soda water with lemon extract

柠檬酸味气泡酒 烧酒和浓缩柠檬汁兑入碳酸水调制的饮品。

레몬 사워 레몬 엑기스를 넣은 소주 소더수

Oolong Tea Highball Shochu and Oolong tea

乌龙茶烧酒 烧酒兑入乌龙茶调制的饮品。

우롱차 하이 소주와 우롱차

each ¥700
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Plum Wine 梅酒 매실주

You can dilute plum wine using: cold water, ice, or soda

调配方法: 加水、加冰、加苏打水 온더록스·물을 탄것·소다

Umeshu

梅酒

매실주

¥700
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Shochu (Japanese Spirits) 烧酒 소주

You can dilute shochu using: hot or cold water, ice, or soda
调配方法: 加水、加热水、加冰、加苏打水
소주는 더운물 또는 물, 얼음, 소다로 희석할 수 있습니다.

Ryofu (Barley shochu)
吕布(麦) 여포(보리)

Glass ¥700
杯装 (tax included)
글라스 (含税 소비세 포함)

Sekitoba (Sweet potato shochu)
赤兔马(甘薯烧酒) 세키토바(고구마)

Glass ¥700
杯装 (tax included)
글라스 (含税 소비세 포함)

Japanese Sake 日本酒 청주

Choose your favorite temperature for sake: hot, cold or room temperature
饮用方法: 冰酒、温酒、常温
사케에 맞는 온도를 선택하세요: 따뜻함, 차가움 또는 실온

This month's recommended item
本月推荐 이번달 추천

180ml ¥1,000~
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Junmai FUKINUKI (Saitama)
纯米 富贵贯(埼玉) 순미 후키누키(사이타마)

300ml ¥1,500
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Chomeisen Nama Chozoshu (Chiba)
长命泉生贮藏酒(千葉) 조메이센 생 저장주(지바)

300ml ¥1,500
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Daishichi Junmai Kimoto (Fukushima)
大七 纯米生酏酒(福岛) 다이시치 순미 기모토(후쿠시마)

180ml ¥1,200
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Soft Drinks 软饮料 소프트 드링크

Oolong Tea
乌龙茶
우롱차

Ginger Ale
姜汁汽水
진저얼

Cola
可乐
콜라

Apple Juice
苹果汁
사과 주스

each ¥500
(tax included)
(含税 소비세 포함)

Sparkling Wine 起泡葡萄酒 스파클링 와인

Nihon No Awa: Koshu & Chardonnay【Japan】 Bottle ¥5,000
Nihon No Awa【日本】 瓶装 (tax included)
니혼노아와【일본】 바틀 (含税 소비세 포함)

White Wine 白葡萄酒 화이트 와인

Frontera【Chile】 Small Bottle ¥1,000
Frontera【智利】 小瓶 (250ml) (tax included)
프론테라【칠레】 소 (含税 소비세 포함)

Château Mercian Yamanashi Koshu【Japan】 Bottle ¥4,500
Château Mercian 山梨县 甲州【日本】 瓶装 (tax included)
샤토 메르시앙 야마나시 코슈【일본】 바틀 (含税 소비세 포함)

Red Wine 红葡萄酒 레드 와인

Frontera【Chile】 Small Bottle ¥1,000
Frontera【智利】 小瓶 (250ml) (tax included)
프론테라【칠레】 소 (含税 소비세 포함)

Dourthe Numero 1 Merlot【France】 Bottle ¥6,200
Dourthe Numero 1 Merlot【法国】 瓶装 (tax included)
두르뜨 누메로 1 메를로【프랑스】 바틀 (含税 소비세 포함)

一鱼三吃鰻鱼桶饭的美味食用方法 히쓰마부시를 맛있게 드시는 방법 How to enjoy eating hitsumabushi (rice topped with chopped grilled eel).

一鱼三吃鰻鱼桶饭一次可以享受三种食用方法。

히쓰마부시는 한 번에 세 가지 방법으로 맛볼 수 있습니다.

There are three ways to eat hitsumabushi that you can try.

第一碗直接吃

取些米饭和鰻鱼放到碗中,把山椒撒到鰻鱼上就饭吃。

한 그릇 짜는 그냥 맛보기

사발에 밥과 장어를 넣고 장어에 산초를 쳐서 먹습니다.

Take the first bowl as it is served.

Put some rice and pieces of eel in a bowl, sprinkle the eel with Japanese pepper (Sansho), and enjoy.

第二碗加佐料

取些米饭和鰻鱼放到碗中,再取些葱花和海带进行拌饭。

두 그릇 짜는 고명을 올려서 먹기

사발에 밥과 장어를 넣고 다진 파와 김을 뿌려서 백반과 섞어줍니다.

Try other spices on top of the second bowl.

Put some rice and pieces of eel in a bowl, add chopped green onions and shredded seaweed on top, and mix them into the rice.

第三碗茶泡饭

把剩下的米饭和鰻鱼放到碗中,把剩下的葱花和海带倒进来,再放入适量的芥末,倒上汤汁进行茶泡饭。

세 그릇 짜는 차즈케

남은 밥과 장어를 사발에 담아서, 남아있는 다진 파와 김을 뿌려서 고추냉이를 적당량 넣고 국물을 부어 오차즈케로 만들어 먹습니다.

For the third bowl, try it ochazuke style (rice and green tea).

Put the remaining rice and pieces of eel in a bowl, top with the remaining chopped green onions and shredded seaweed. Then, add wasabi (the amount you prefer), pour the broth (dashi) over everything, and eat it as chazuke.

第四碗随意吃

用喜欢的吃法享受放下色子

네 그릇 짜는 각자 기호에 맞게 해서 드셔보세요.

When you discover your favorite style, fix a fourth bowl that way. Enjoy!