

レストラン・ジャーナル: Introduction

欲しい物リスト

レストラン		
名前	メモ	✓
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐

レストラン		
名前	メモ	✓
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐

場所

レストランの種類

Automat	壁に設置された販売機で様々な惣菜を売る、カフェテリアの国際的で現代派のお店の形態。
Bar à Huitres	特に牡蠣やその他の新鮮な生の海産物からなる、海の幸盛り合わせが専門のフランス料理店。
Bar Mleczny	かつて、共産主義のもとでポーランドの労働者に安くて暖かい乳製品ベースのランチを提供したミルクバー。今でも質素なローカルを中心にケータリングサービスを提供しています。
Barraca	モザンビークの繁華街で、しばしばキシマ、カサバ、トウモロコシなどを扱うフードスタンド。
Bia Hoi	ベトナム語で「新鮮なビール」という意味で、気取らないオープンスペースで自家製ビールを提供するスタンドです。
Bistro	カジュアルスタイルのフレンチレストランで家族経営が多く、心のこもった家庭的な料理と地元の特産ワインでもてなします。
Boteco	気取らない近所のブラジル料理店という雰囲気で社交の場として大切にされている、飲み物とスナックのお店です。
Brasserie	もとはアルザス地方の醸造所でしたが、今ではビールならびにシュクルーという温かいザウアークラウトとソーセージなどを、夜半まで楽しめます。
Buchsenschank	ヘウリゲンとも呼ばれ、オーストリアのプトウ酒醸造所にあり、新しいワインと地元料理を楽しめる親しみやすいスポットです。
Cànguán	中国にあるやや規模が小さく、中間的な価格のレストランで地元の特定の料理を専門に提供します。
Carvery	きれいな薄切りの肉が、しばしばビュッフェに並べられる英国のレストランで、良心的な価格の自慢料理が楽しめます。
Cevicheria	中南米の海岸地方で生まれた、柑橘類のジュースで「調理」された新鮮な海鮮料理セビチェを主に扱うレストランです。
Cha Chaan Teng	中国のカジュアルな食堂で、温かいお茶をポットで楽しみながら、西洋、東洋のちょっとしたフード・メニューを楽しめるお店です。
Chaa Lau	点心を出す伝統的な中国のお店で、ワゴンを使ってさまざまな小皿料理が運ばれ、お茶と一緒に楽しめます。
Chifa	ペルーに在る多数の華僑が作る料理（炒飯、麺類、ワンタン、その他）を扱う飲食店です。
Chip Shop / Chippy	アングロサクソンの社会に広がる一般的なお店で、魚とポテトフライ（スケソウダラ／タラの厚い衣のフライ、大切りのフライ）が直ぐに手に入り、テイクアウトが普通です。
Chiringuito	さりげないスペイン風の掘建て小屋で、よく海辺で見かけられ、ちょっとしたスナックと冷たい飲み物が楽しめる日陰の場所です。
Churrascaria	ブラジルのガウチョ（草原のカウボーイ）のための炉端料理と歴史的なつながりがあり、現在のレストランでは焼肉料理をテーブル際で切ってサービスします。
Comida Corrida	安価なメキシコのカフェで、心こもる沢山のランチコースがあり、普通はスープ、ライス、豆、トーチーア、ミートシチューが出ます。
Crêperie	小さな屋台またはお店で、フランス風パンケーキのクレープを、スイーツあるいは風味良い料理を折りたたんだり包んだりして売っています。
Dai Pai Dong	伝統的な香港の露店であり、麺類、コンジュー（米粥）、サンドイッチ、ミルクティー、その他をいただけます。

Dhaba	香辛料の効いたブンジャブ風の食べ物をサッと楽しめるお店で、インドおよびパキスタンの道路沿いによく見られ、トラック運転手に人気があります。
Diner	伝統的な形式の気取らないアメリカ風のお店で、朝食、昼食、夕食を、多種多様のメニューからいつでも選べます。
Estiatorio	オープンとグリルで料理した、様々な温かい／冷たいギリシャ料理を洗練された場でサービスします。
Fast Food	調理された食べ物を取り扱う安いメニューのお店で、素早く料理が手できます。よく大企業のブランドで販売されています。
Food Truck	アメリカの都会で、改造されたトラックを使い特別なグルメ料理（ワッフル、ギョウザ、韓国風焼肉、シュニッツェル）を売っています。
Fournos	ギリシャ語でオープンを意味する名前のお店で、チーズ、ほうれん草、ナスなどを詰めた、典型的なペストリーとパイを扱っています。
Freiduria	スペイン南部にある、気取らない売店またはカフェテリア形式のレストランで、魚、イカ、エビ、その他魚介類のフライを楽しむことができます。
Frituur	ベルギーにあるキオスクで、紙製のコーン型に入ったフリット（フライドポテト）が売られています。二度揚げのポテトは、中が柔らかく外はサクサクしています。
Furun	街角にある小さなパン屋は、代表的なエジプトのパンを売っていますが、しばしばヨーロッパ風のペストリーと細い棒状のパンも手に入ります。
Gargotte	セネガルの屋外の小さい炉端にある売店で、看板もメニューもありません。ライスにソースが付いた簡単な食べ物デジュール、が出てきます。
Gostilna	小さなホテルの一部として開店しているケースが多く、伝統的なスロベニアの飲み物やグヤーシュ、団子、鹿の肉などの料理を楽しむことができます。
Guanz	モンゴルのどこにもある軽食堂で、ブーズ（団子）、スープ、シチューを昼間と夕方に食べられます。
Heladería	中南米で、家族経営も多くみられるアイスクリーム屋さん。さまざまなフレーバーのアイスを取アウトまたは店内で楽しめます。
Hostinec/Pivnice	チェコのバーで、多くの場合は狭く楽しいスペースで、0.5リットル単位のビールが出たり、時には安い食事でも食べられます。
Hotel	オーストラリアでは、ホテルで一般的な飲み物と心こもったパブの料理が出されます。しかし、常に宿泊施設を提供するわけではありません。
Hoteli	東アフリカの料理を席で試せる、質素なレストランです。多くの場合、ライス、ポリッジ（オートミールと牛乳／水の粥）、また野菜あるいは肉のシチューがあります。
Imbiss	素クイック・サービスのドイツのスナック・ショップ。何時でもバラエティゆたかなソーセージとポテトが用意されています。店内には高いテーブルだけがあり、椅子は無い場合がほとんどです。
Irani Café	ムンバイにある、インドのゾロアスター教社会の代表的なカフェで、イランのチャイ（茶）と様々な甘い物と風味ある料理が出されます。
Izakaya	日本で仕事帰りに立寄ることが多い居酒屋。飲み物、串焼き肉、その他の軽い食事を、友人と分け合いながら楽しめます。
Kafeneion	新聞を読みふけったり、バックギャモン・ゲームをしたり、世間話を楽しむことができる、ギリシャのどこの街にもあるコーヒー・ハウスです。
Kaffie	南アフリカの街にある代表的な喫茶店ですが、田舎へいくと、基本的なパッケージグッズを店内の片隅で一緒に売っています。

レストラン・ジャーナル: Introduction

Kavárna	主にコーヒー、紅茶、ケーキ、ペーストリーを出すチェコのカフェは、温かい食事を用意できます。
Kawiarnia	ポーランドにあって、コーヒー、ペーストリー、時にはワイン、アイスクリームまたは風味豊かなスナックを、ゆったりと座って味わえる心休まるお店です。
Kebabji Ahwa	長い炭火のグリルで羊肉、鶏肉、牛肉のカバブを焼いてくれる、シリアとレバノンにあるカフェ。
Kebapçı	ドナーケバブ—回転式串焼き器からそぎ取られた薄切り肉をピタと一緒に出します—このトルコ風のお店が元祖です。
Kniepe	ドリンクを片手に質素で伝統的なドイツ料理を楽しみながら、友達作りや社交の場として利用される近所のパブのようなスポットです。
Koffiehuis	歴史の風格が漂うオランダ風カフェで、コーヒー、クッキーのほか、主に果物が詰められた格子状のタルトであるヴラーイを楽しめます。
Kro	キングズ・ハイウェイに沿って戦略的に立地され、代表的なデンマークの地方料理でもてなす、宿屋あるいはレストランです。
Kroeg Buine	アムステルダムにある典型的なコーヒーショップ。長年にわたりタバコの煙が染み付いて壁が茶系色に染まっています（現在は禁煙のお店も多く見られます）。
Lanchonete	ブラジルの都市で見かける典型的なスタンドで、ペーストリー、スナック、フレッシュ・フルーツ・ジュースといった朝食をスピーディに食べられます。
Lokanta	トルコで労働者たちが昼食時につめかけるカフェテリア。温かくて安い料理をたっぷり、うず高く皿に盛っていただきます。
Mamak Stall	マレーシアのタミル・モスLEM社会にあって、詰め物がされた円くて薄いパン、ハラールの肉などを、24時間いつでも楽しめるカジュアルなスタンド。
Mantici	小さいパン生地に羊肉と香料を包んで使った、伝統的なトルコの自慢料理であるマンティが売りのレストランです。
Maquis	蒸し焼きのチキンと野菜のケジャノウと、肉、魚、カサバなどを楽しめるコートジボワール料理のレストラン。
Mgahawa	庶民的なタンザニア料理店： ライスまたはウガリというコーンスターチの練り物を、通常は豆か緑の葉で作られたムボガと一緒に食べます。
Mongolian BBQ	台湾で発祥し、今では世界中で知られるモンゴリアン・バーベキュー。各自が肉や野菜、ソースを選んで小鉢に入れ、それをコック長が高温で炒め物にしてくれます。
Mwanauzaji Wa Chakula	タンザニアで見かけることのできるこの男たちは、包装されたクッキーや焼きトウモロコシなどさまざまな食べ物を、おなかのすいたバス旅行者に売って歩きます。
Osmizza	季節によって開店され、スロベニアの農家が自家製のワイン、サラミ、チーズをゲストに振舞うカジュアル・スタイルのレストラン。
Osteria	良心的な価格で、地元のワインとシンプルなスナックを楽しめるイタリアン・カフェ。ゆったりとした家庭的な魅力があります。
Ouzeri	ささやかな料理とウーゾのグラスの傍らで、時に生演奏が流れ、アニスの果実の味がする蒸留酒を楽しむギリシャフードのお店。
Paladar	個人経営のキューバ料理レストランで、客数は限られますが、厨房では地元のライス、豆、豚、海産物が調理されます。
Pastanesi	トルコの小さいパン屋さんで、甘いペーストリーと可愛らしいクッキーが専門ですが、アイスクリームを用意してくれるお店も時にはみかけます。

Pie and Mash	伝統的な英国風ショップで、ビーフ・ミンチ・パイのマッシュポテト添えを、アルコール飲料、パセリ、鰹ソースと一緒に出してくれます。
Pizzeria	イタリアでオープンで焼かれた丸く平らなパンのような「ピザ」をいただくための最高のスポットで、トマトソースやチーズなどが主なトッピングとして使われます。
Pojangmacha	韓国にあるテント張りの露店で、日中はソーセージの詰め物またはバンケーキといったスナックが売られ、夕刻以降はアルコールも楽しめます。
Polleira	ペルー風のローストチキンをサラダやポテトと一緒に楽しむスポット。家族経営、チェーン店方式の両方があります。
Pub	近くの友達と気軽にビールを傾けながら、スタンダードスナックを楽しめる、ブリティッシュ・スタイル・パブ。
Pulperia	中央アメリカまたは南アメリカでみかける雑貨屋さんで、とくに田舎ではローカル・バーとしての機能も果たしています。
Pupuseria	主にエルサルバドルで食べられるププサというチーズ、豆、ハーブまたは肉を詰めた小さいコーンミールのケーキを楽しめる気軽な店です。
Ramen-ya	それぞれに個性のあるラーメンを楽しめる日本のラーメン店。ラーメンは通常麺をつゆと一緒にいただきますが、ほかにチャーシューやたまご、ネギ、メンマが添えられたりします。
Seafood Jau Ga	海鮮料理専門の広東料理店。大抵は鮮度を保つための水槽があり、素材をサッと蒸した料理を楽しむことができます。
Sobaya	そばを専門にする日本の食堂で、そばに様々な具と漬け汁合わせていただきます。
Steak House	アメリカンビジネスマンでいつでもいっぱいの典型的なステーキハウス。高級なイメージのウッドパネルをあしらい、とにかくステーキが主役の隠れ家的スポット。
Taberna	スペインの田舎にあるバーで、地元の人が友達とビールを楽しみ、しばしばサービスのタパスが出ます。
Takeaway	店頭の外で食べる食事を販売するショップ： フィッシュ・アンド・チップス、サンドイッチ、カレー、カバブ、その他（ディクアウト）を扱います。
Taqueria	安くてスピーディ、美味しいタコスを楽しめるメキシカン・スポット： 肉や野菜、チーズ、サルサと一緒に食べるコーン・トータティーヤなど。
Tasca	伝統的なスペインのスパイシー料理、タパスを専門にするお店です。
Taverna	典型的なイタリアン・バーで、深夜遅くまで営業しており、ビール、ワイン、カクテルに合わせてスナックも用意されます。
Trattoria	新鮮な季節料理を味わえるイタリアンレストラン。家族経営タイプが多く、osteriaよりもややフォーマルです。
Turo-Turo	豚または鶏を香料で蒸し焼きにしたアボドなど様々なお惣菜が楽しめるフィリピンの簡易食堂です。
Weinstube	温もりのあるドイツ料理店。地元のバラエティ豊かなワインと一緒に、コールドカットやチーズプレートを楽しむことができます。
Würstchenbuden	カレー・ヴルスト、カバブまたはロット・ウエイス（ポテトフライにケチャップとマヨネーズが付く）を楽しめる、おやつタイムにぴったりなお店。
Zunftthaus	かつてのスイスの職人や労働者のギルドのたまり場で、いまはだれもが楽しめる代表的なスイス料理店になっています。