

しば漬け | Shibazuke | 柴漬



赤紫蘇と茄子、胡瓜を使った、酸味のある京都の伝統漬物。

A traditional Kyoto pickle made with eggplant, cucumber, and red perilla leaves. It has a tangy, fermented flavor.

以茄子、黄瓜和紫苏为原料的京都传统腌菜，具有酸香的发酵风味。

千枚漬け | Senmaizuke | 千枚漬



聖護院かぶを薄く切り、昆布とともに甘酢で漬けた冬の名物。

Thinly sliced Shogoin turnip pickled in sweet vinegar with kelp. A winter specialty of Kyoto.

将圣护院大头萝卜薄切，与昆布一起用甜醋腌制，是京都冬季的特色腌菜。

すぐき漬け | Sugukizuke | 酸茎漬



すぐき菜を乳酸発酵させた、独特な酸味のある京都三大漬物の一つ。

A unique lactic-acid fermented pickle made from suguki turnip, one of Kyoto's top three pickles.

用京都特产“酸茎菜”乳酸发酵制成，是京都三大传统腌菜之一，味道独特酸爽。

日野菜漬け | Hinonazuke | 日野菜漬



赤紫の根と葉を持つ日野菜を、塩であっさり漬けたお漬物。

Lightly salted pickles made from Hino turnips with reddish-purple roots and green leaves.

用带有紫红色根部和绿色叶子的“日野菜”腌制而成，口感清爽。

壬生菜漬け | Mibunazuke | 壬生菜漬



壬生菜のシャキシャキ感を活かした、さっぱりとした浅漬け。

Lightly pickled Mibuna greens with a crisp texture and mild flavor.

采用京都传统蔬菜“壬生菜”，制作而成的清淡爽口浅渍腌菜。

