

わさびは入れないでください

Wasabi wa irenaide kudasai

वासाबि मत डालिएगा।



नाटिका

ミーヤー: おすすめは何ですか。

आपका क्या सुझाव है?

मी या Osusume wa na'n de'su ka.

店員: このスペシャル海鮮丼が

ये खास चावल और मछलियों वाला कटोरा बढ़िया है।

रसोइया Kono supesharu-kaisen-don ga

おすすめだよ!

osusume da yo!

いくらとウニがたっぷり入ってるよ。

इसमें ढेर सारे इकुरा और उनि हैं।

Ikura to u'ni ga tappu'ri ha'itteru yo.

ミーヤー: じゃあ、それください。

तो फिर, वही लूँगी।

मी या Ja'a, sore kudasa'i.

タム: 私も。

मैं भी।

ताम Watashi mo.

あ、わさびは入れないでください。

अ, वासाबि मत डालिएगा।

A, wa'sabi wa irena'ide kudasa'i.

店員: わさび抜きね。そちらは?

वासाबि के बिना न। और आप?

रसोइया Wa'sabi nu'ki ne. Sochira wa?

ミーヤー: 私はわさびをたくさん入れてください。

मेरे वाले में ढेर सारी वासाबि डालिएगा।

मी या Watashi wa wa'sabi o takusan irete kudasa'i.

शब्दावली

海鮮丼 चावल और मछलियों वाला कटोरा

kaisen-don

たっぷり ढेर सारा

tappu'ri

入る अन्दर होना

ha'iru

わさび वासाबि

wa'sabi

入れる डालना

ireru

～抜き XXX के बिना

~nu'ki

मुख्य वाक्यांश

わさびは入れないでください。

Wa'sabi wa irena^いide kudasa^いi.

वासबि मत डालिएगा।

व्यंजन या पेय में कोई चीज़ न डालने का अनुरोध करने के लिए कहें “[क्रिया का NAI-रूप] + de kudasai”। क्रिया के NAI-रूप में अन्त में “nai” लगता है और यह नकारात्मक रूप है। क्रिया “ireru” यानी “डालना” का NAI-रूप है “irenai”। (पृष्ठ 150-151 देखें)

अभ्यास करें!

オレンジジュース1つ。氷は入れないでください。

Orenji-ju^{ひと}'usu hito^{こぼり}'tsu. Koori wa irena^いide kudasa^いi.

एक संतरे का रस। बर्फ़ मत डालिएगा।

かしこまりました。

Kashikomarima^いshita.

जी।



कोशिया करें!

[जो चीज़ आपको नहीं चाहिए]は~ないでください。 [जो चीज़ आपको नहीं चाहिए] मत डालिएगा।

[जो चीज़ आपको नहीं चाहिए] wa ~naide kudasa^いi.

① ドレッシング

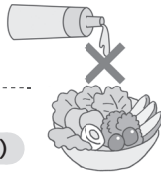
dore'sshingu

ड्रेसिंग

かける (→かけない)

kake^いru (→kake^いnai)

डालना



② 唐辛子

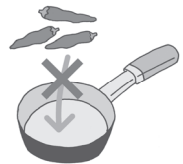
tooga^いrashi

मिर्च

使う (→使わない)

tsukau (→tsukawanai)

डालना



सहज वाक्य

おすすめは何ですか。

Osusume wa na^いn de'su ka.

आपका क्या सुझाव है?

इस वाक्य का इस्तेमाल आप रेस्त्रॉ में खाने की बढ़िया चीज़ पूछने के लिए कर सकते हैं। “osusume” का मतलब है “सुझाव”।



काइतो के साथ खाना-पीना

होक्काइदो में आनन्द लें समुद्री खाद्यों का !

होक्काइदो जापान सागर, ओहोत्स्क सागर और प्रशांत महासागर से घिरा हुआ है। इस वजह से वहाँ का मत्स्य उद्योग बहुत समृद्ध है। वहाँ केकड़ा, समुद्रफेनी, सामन, इकुरा यानी सामन के अंडे और अन्य बहुत सारे समुद्री खाद्य खूब मिलते हैं। सुबह के बाज़ार में ताज़ा मछलियाँ खाना होक्काइदो घूमने के आकर्षणों में से एक है।

हाकोदाते में सुबह का बाज़ार



विभिन्न समुद्री खाद्य



©HITCA

होक्काइदो के स्वादिष्ट समुद्री खाद्य विदेशों में भी प्रसिद्ध हैं। वहाँ के सीप खास तौर से लोकप्रिय हैं और उनका निर्यात भी खूब होता है।



©Toyako Town

उत्तर

① ドレッシングはかけないでください。

Dore'sshingu wa kake'naide kudasa'i.

② とうがらし つか 唐辛子は使わないでください。

Tooga'rashi wa tsukawana'ide kudasa'i.