

# わさびは入れないでください

Wasabi wa irenaide kudasai

ဝါစာဘီ မထည့်ပါနဲ့။



ဒီနေ့အတွက် အတ်ဝင်ခန်း

ミーヤー：おすすめは何ですか。

မီးယာ Osusume wa na'n de'su ka.

အထူးညွှန်းချင်တာ ဘာများပါလဲ။

店員：このスペシャル海鮮丼が

ဆိုင်ဝန်ထမ်း Kono supesharu-kaisen-don ga

おすすめだよ!

osusume da yo!

ဒီ စပါယ်ရှယ်ပင်လယ်စာထမင်းနဲ့

ဟင်းပွဲ ဆိုတာကို

အထူးညွှန်းချင်တာပါပဲ။

いくらとウニがたっぷり入ってるよ。

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

ဆာမုန်ငါးဥနဲ့ သံပခြုပ်တွေ

အများကြီးပါပါတယ်။

ミーヤー：じゃあ、それください。

မီးယာ Ja'a, sore kudasa'i.

ဒါဆို အဲဒီဟာ ပေးပါ။

タム：私も。

တမ် Watashi mo.

ကျွန်မ ရောပဲ။

あ、わさびは入れないでください。

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

အဲ၊ ဝါစာဘီ မထည့်ပါနဲ့။

店員：わさび抜きね。そちらは？

ဆိုင်ဝန်ထမ်း Wa'sabi nu'ki ne. Sochira wa?

ဝါစာဘီ မပါတာနော်။

ခင်ဗျားကရော။

ミーヤー：私はわさびをたくさん入れてください。

မီးယာ Watashi wa wa'sabi o takusan irete kudasa'i.

ကျွန်မကတော့ ဝါစာဘီ အများကြီး

ထည့်ပေးပါ။

ဝေါဟာရ

海鮮丼 ပင်လယ်စာ ထမင်းနဲ့ဟင်းပွဲ

kaisen-don

たっぷり အများကြီး

tappu'ri

入れる ပါတယ်

ha'iru

わさび ဝါစာဘီ

wa'sabi

入れる ထည့်တယ်

ireru

～抜き XXX မပါ

～nu'ki



Can-do! အစားအသောက်၊ ဟင်းပွဲတွေမှာ မထည့်စေချင်တဲ့အရာကို ပြောပြနိုင်တယ်

# わさびは入れないでください。

Wasabi wa irenai de kudasai.

ဝါစာဘီ မထည့်ပါနဲ့။

အစားအသောက်၊ ဟင်းပွဲ စတာတွေမှာ ကိုယ်မထည့်စေချင်တဲ့ အရာကို ပြောတဲ့အခါ "[NAI-ပုံစံ ကြိယာ] + de kudasai" ကို သုံးရပါတယ်။ NAI-ပုံစံ ဆိုတာက "nai" နဲ့ အဆုံးသတ်ပြီး၊ အငြင်းပုံစံ ဖြစ်ပါတယ်။ "ireru" "ထည့်တယ်" ရဲ့ အငြင်းပုံစံက "irenai" ဖြစ်ပါတယ်။ (စာမျက်နှာ ၁၅၀-၁၅၁ ကို ကြည့်ပါ)

သုံးကြည့်ကြရအောင်

オレンジジュース1つ。氷は入れないでください。

Orenji-juusu hitotsu. Koori wa irenai de kudasai.

かしこまりました。

Kashikomarimashita.

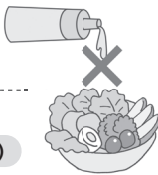
လိမ္မော်ရည် ၁ခွက်။  
ရေခဲမထည့်ပါနဲ့ခင်ဗျာ။  
ဟုတ်ကဲ့ပါရှင်။



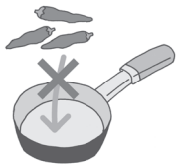
ကြိုးစားကြည့်ရအောင်

[မထည့်စေချင်တဲ့အရာ] は～ないでください。 [မထည့်စေချင်တဲ့အရာ] မ XXX ပါနဲ့။  
[မထည့်စေချင်တဲ့အရာ] wa ~naide kudasai.

① ドレッシング  
dore'sshingu  
အရသာအရည်  
かける (→かけない)  
kake'ru (→kake'nai)  
ဆင်းတယ်



② 唐辛子  
tooga'rashi  
ငရုတ်သီး  
使う (→使わない)  
tsukau (→tsukawanai)  
သုံးတယ်



おすすめは何ですか。  
Osusume wa na'n de'su ka.

အထူးညွှန်းချင်တာ ဘာများပါလဲ။

စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ ညွှန်းချင်တဲ့ဟင်းလျာပွဲကို မေးချင်တဲ့အခါ အသုံးပြုပါတယ်။ "osusume" ဆိုတာ "ညွှန်းချင်တဲ့အရာ" ဆိုတဲ့ အဓိပ္ပာယ်ပဲ ဖြစ်ပါတယ်။



အစားကြီးတဲ့ ကိုက်တိုရဲ့ အစားအစာမိတ်ဆက်

# ဟော့ကိုင်းဒိုးရဲ့ ပင်လယ်စာကို စားကြည့်ပါ

ဂျပန်ပင်လယ်၊ အိုဟော့စ်စ် ပင်လယ်နဲ့ ပစ်ဖိတ်သမုဒ္ဒရာတို့ ဝန်းရံထားတဲ့ ဟော့ကိုင်းဒိုးဟာ ဂဏန်း၊ ပြည်ကြီးငါး၊ ဆာမ္မန်ငါး၊ ဆာမ္မန်ငါးစတဲ့ ပင်လယ်ထွက် ပစ္စည်းတွေ ပေါကြွယ်ဝပြီး ငါးဖမ်းလုပ်ငန်း စည်ပင်ထွန်းကားပါတယ်။ မနက်ခင်းဈေး စတဲ့ နေရာတွေမှာ လတ်ဆတ်တဲ့ ပင်လယ်စာကို စားတာဟာလည်း ဟော့ကိုင်းဒိုး အလည်ခရီးရဲ့ ပျော်စရာတစ်ခု ဖြစ်ပါတယ်။

ဟော့ကိုင်းဒိုးက မနက်ခင်းဈေး



©HITCA

ပင်လယ်စာအမျိုးမျိုး



ဟော့ကိုင်းဒိုးက ပင်လယ်စာတွေ အရသာရှိပုံဟာ နိုင်ငံခြားတိုင်းပြည်တွေအထိပါ ကျော်ကြားပါတယ်။ အထူးသဖြင့် ဟိုတာတဲလို့ခေါ်တဲ့ ပင်လယ်ယောက်သွား တစ်မျိုးဟာ လူကြိုက်များလှတာကြောင့် နိုင်ငံခြားကို အမြောက်အမြား တင်ပို့ရောင်းချနေရပါတယ်။



©Toyako Town

အဖြေ

- ① ドレッシングはかけないでください。
- ② 唐辛子は使わないでください。

Dore'sshingu wa kake'naide kudasai.  
 Tooga'rashi wa tsukawana'ide kudasai.