

わさびは入れないでください

Wasabi wa irenaide kudasai

กรุณาอย่าใส่วาซาบิค่ะ



บทสนทนาวันนี้

ミーヤー: おすすめは何ですか。

หมี่ ย่า Osusume wa na'n de'su ka.

อาหารแนะนำมีอะไรบ้างคะ

店員 : このスペシャル海鮮丼が

พนักงานร้าน Kono supesharu-kaisen-don ga

ข้าวน้ำอาหารทะเลพิเศษรายการ
นี้ อาหารแนะนำเลยละ!

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。

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

ใส่ไข่ปลาแซลมอนกับหอยเม่นเต็ม
เลย

ミーヤー: じゃあ、それください。

หมี่ ย่า Ja'a, sore kudasa'i.

งั้น เอาอันนั้นค่ะ

タム : 私も。

ทัม Watashi mo.

ฉันด้วย

あ、わさびは入れないでください。

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

อ๊ะ กรุณาอย่าใส่วาซาบิค่ะ

店員 : わさび抜きね。そちらは?

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

ไม่เอาวาซาบินะ ทางนั้นล่ะ?

ミーヤー: 私はわさびをたくさん入れてください。 of ของฉัน กรุณาใส่วาซาบิเยอะ ๆ ค่ะ

หมี่ ย่า Watashi wa wa'sabi o takusan irete kudasa'i.

รายการคำศัพท์

海鮮丼 ข้าวหน้าอาหารทะเล

kaisen-don

たっぷり เยอะแยะ, มากมาย

tappu'ri

はい 入る เข้า, มีอยู่ในนั้น

ha'iru

わさび วาซาบิ

wa'sabi

入れる ใส่

ireru

~抜き ไม่ใส่ XXX, ไม่เอา XXX

~nu'ki

わさびは入れないでください。

Wasabi wa irenai de kudasai.

กรุณาอย่าใส่วาซาบิ

เมื่อจะขอร้องว่าอย่าใส่ของบางอย่างลงไปในการหรือเครื่องดื่ม ใช้รูปประโยค “[รูป NAI ของ คำกริยา] + de kudasai” รูป NAI คือการผันให้ลงท้ายด้วย “nai” และเป็นสำนวนปฏิเสธ รูป NAI ของ “ireru” หรือ “ใส่” คือ “irenai” (ดูหน้า 150-151)

ลองใช้ดู!

オレンジジュース一つ。氷は入れないでください。

Orenji-ju'usu hito'tsu. Koori wa irenai de kudasai.

かしこまりました。

Kashikomarima'shita.

น้ำส้ม 1 ที่ กรุณาอย่าใส่น้ำแข็งครับ
รับทราบค่ะ



ทำได้ไหมนะ?

[ของที่เราไม่ต้องการ]は～ないでください。

กรุณาอย่าใส่ XXX [ของที่เราไม่ต้องการ]

[ของที่เราไม่ต้องการ] wa ~naide kudasai.

① ドレッシング

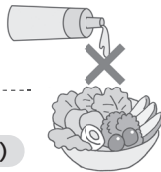
dore'sshingu

น้ำสลัด

かける (→かけない)

kake'ru (→kake'nai)

ราด



② 唐辛子

tooga'rashi

พริก

使う (→使わない)

tsukau (→tsukawanai)

ใช้



สำนวนเสริมประจำวัน

おすすめは何ですか。

Osusume wa na'n de'su ka.

อาหารแนะนำมีอะไรบ้าง

ใช้สำนวนนี้ที่ร้านอาหารเมื่อจะขอให้ทางร้านแนะนำอาหารขึ้นชื่อ คำว่า “osusume” แปลว่า “การแนะนำ” หรือในที่นี้คือ “อาหารแนะนำ”



โคโตะชวนชิม

ผลิตเพลินไปกับอาหารทะเลของฮอกไกโด

ฮอกไกโดอยู่ในวงล้อมของทะเลและมหาสมุทรรวม 3 แห่ง ได้แก่ ทะเลญี่ปุ่น ทะเลโอค็อตสค์ และมหาสมุทรแปซิฟิก อุดมไปด้วยทรัพยากรอาหารจากทะเล เช่น ปู หมึก ปลาแซลมอน ไชปลาแซลมอน และการทำประมงเพื่อฝูง การรับประทานอาหารทะเลสด ๆ ในสถานที่อย่าง ตลาดเช้าคือความสนุกสนานอย่างหนึ่งของการเดินทางท่องเที่ยวฮอกไกโด

ตลาดเช้าในฮาโกดาเตะ

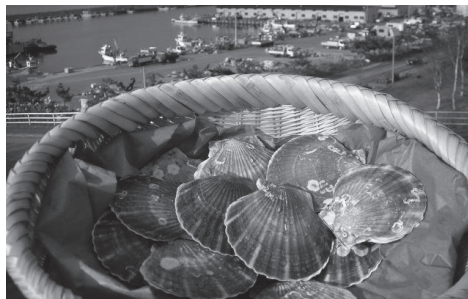


©HITCA

อาหารทะเลหลากหลายชนิด



ความอร่อยของอาหารทะเลจากฮอกไกโดเป็นที่ทราบแพร่หลายในต่างประเทศ โดยเฉพาะ หอยพัดหรือหอยเชลล์มีชื่อเสียงอย่างยิ่ง และส่งออกเป็นจำนวนมาก



©Toyako Town

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

Dore'sshingu wa kake'naide kudasai.

Tooga'rashi wa tsukawana'ide kudasai.