

# Japanese Culture for Fun!

いぶんか  
異文化を  
たのま  
楽しく学ぼう!

このシリーズは、<sup>にほん にちじょうせいかつ</sup>日本の日常生活でよく見られる

<sup>ぶん か しゅうかん しょうかい</sup>文化・習慣を紹介するページです。

This column explores everyday customs  
and activities in Japan.



<sup>こんかい</sup>今回のテーマは<sup>いざかや</sup>居酒屋！！

<sup>いざかや</sup>居酒屋とは、<sup>い</sup>言ってみれば、

<sup>がくせい</sup>サラリーマンや<sup>こうりゅう</sup>学生のアフターファイブの交流の場。

<sup>かんそうげいかい</sup>歡送迎会や<sup>ぼうねんかい</sup>忘年会、<sup>しんねんかい</sup>新年会や<sup>うあ</sup>打ち上げなど、

<sup>の</sup>さまざまな<sup>かい</sup>飲み会でも<sup>りよう</sup>利用されるんだ。

<sup>いっしょ</sup>マルチくんと一緒に<sup>いざかや</sup>居酒屋へ<sup>い</sup>行ってみよう。



This issue's topic is *Izakaya*.

People like to get together after work to socialize  
at an *Izakaya*, a Japanese version of a pub.

It is a popular venue for welcoming a new employee,  
an end-of-the year bash, a New Year's celebration,  
and all other types of parties.

Let's check it out.



## いざかや 居酒屋って？

What is an *Izakaya*?

ビルくんの<sup>かんぱいかい</sup>歓迎会は新しく  
できた<sup>いざかや</sup>居酒屋でやらない？  
Let's have a welcoming party  
for Bill at an *Izakaya*!

いいわね。  
Sounds good.

<sup>いざかや</sup>  
居酒屋って？  
What is an  
*Izakaya*?

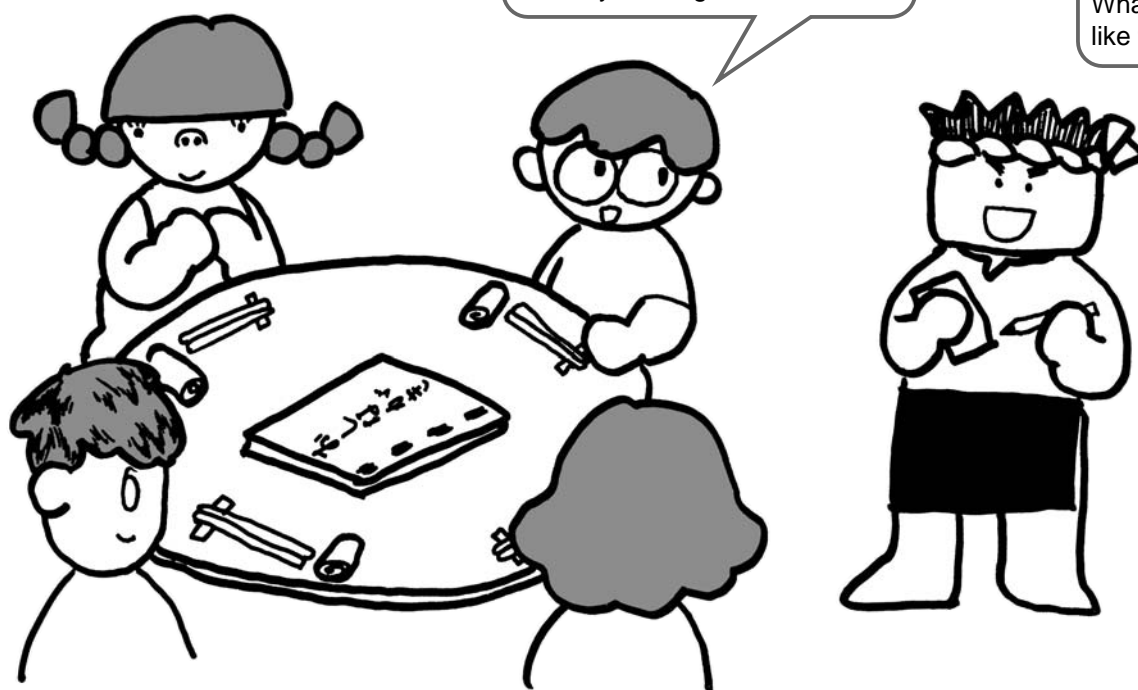
<sup>きがる</sup>気軽に、しかも<sup>やす</sup>安く、<sup>さけ</sup>お酒や  
<sup>りょうり</sup>料理を<sup>たの</sup>楽しめる<sup>みせ</sup>お店だよ。  
It's a great spot for a get  
together. They serve good  
food and sake at reasonable  
prices.

## とりあえずビール

Let's Order Some Beer First!

とりあえずビールを<sup>ほん</sup>2本。  
Let's start off with some beer.  
Would you bring us two bottles?

<sup>の</sup>飲み物は何に  
<sup>もの</sup>いただきますか？  
What would you  
like to drink?



これは何ですか？  
What's this?



これはお通しあるいは突き出しといって、お料理の  
前に出される小鉢なんだ。  
たいていはあらかじめお勘定に入っているんだけど、  
要らない場合は断れる店もあるらしい。  
That's Otōshi or Tsukidashi, a quick appetizer you get before  
your meal. They usually include it in the bill.  
I've heard that some restaurants would take it away,  
if you didn't want it.

## メニューはこんな感じ

Here's What the Menu Looks Like:

メニュー menu	
えだまめ 枝豆 Edamame ¥300	えん 300円
ひややくこ 冷奴 Hiyayakko (chilled tofu) ¥300	えん 300円
ひ 冷やしトマト Tomato salad ¥300	えん 300円
えいひれ Dried stingray fin ¥400	えん 400円
さしみもあ 刺身盛り合わせ Assorted sashimi ¥1200	えん 1200円
やとり 焼き鳥 (3本) Yakitori (3 skewers of grilled chicken) ¥600	えん 600円
とりからあ 鶏の唐揚げ Deep-fried chicken ¥600	えん 600円
にく 肉じゃが Nikujaga (braised meat and potatoes) ¥500	えん 500円
きょうやざかな 今日の焼き魚 Broiled fish (today's special) ¥900	えん 900円
や 焼きおにぎり (2個) Yakionigiri (2 pieces of grilled rice balls) ¥500	えん 500円
や 焼きうどん Yakiudon (fried Udon noodles) ¥450	えん 450円
なべふゆば 鍋 (冬場) Nabe (Japanese style hot pot – during the winter season only) ¥1200~	えん 1200円~

きょう 今日のお勧めは何ですか？  
What is today's special?



きょう 今日のはかつおが  
おいしいですよ。  
I recommend bonito.



## かんぱ〜い! Kampai!

わお。お刺身ね。これは何でしょう？  
Wow! This is sashimi, right? What's this?



これは穂じそという薬味なんだ。  
茎を残して、実だけ食べるんだよ。

That's *Hojiso*, a herb.  
You just eat the little pods  
and leave the stem.







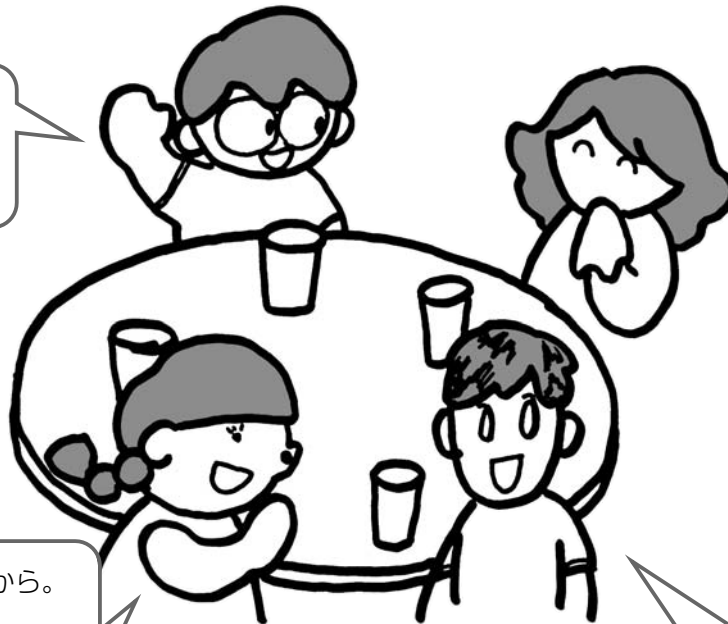
わさびはほんのちょっと  
つけるだけでいいんだ。  
Go easy on the Wasabi.



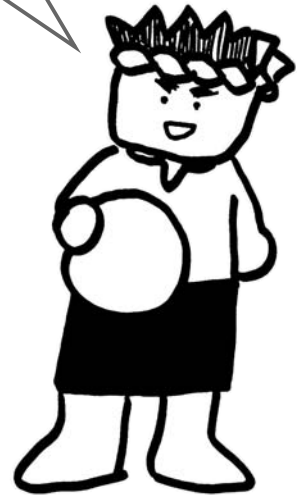
## ごちそうさまでした

Gochisōsama!

すみません。  
かんじょう ねが  
お勘定をお願いします。  
Excuse me.  
Can we get a check?



かしこまりました。  
Yes, right away.



ビルくんはきょうはいいから。  
あとのひとわかん  
はら ねんれい せいべつ  
We're treating Bill today.  
Everyone else will split the bill.

ありがとうございます。  
Thank you.



かんげいかい しゅやく ほか しゅっせきしゃ わ かん  
歓迎会ではたいてい主役はただで、他の出席者たちが割り勘で  
はら おお ねんれい せいべつ ふたん がく か  
払うことが多いんだ。年齢や性別によって負担する額が変わる  
こともあるよ。

It's customary to treat the new person at a welcoming party, and everyone else splits the bill. Some people may pay more, depending on his or her position and seniority.