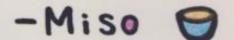
(Y)iso - Soup (Starter)



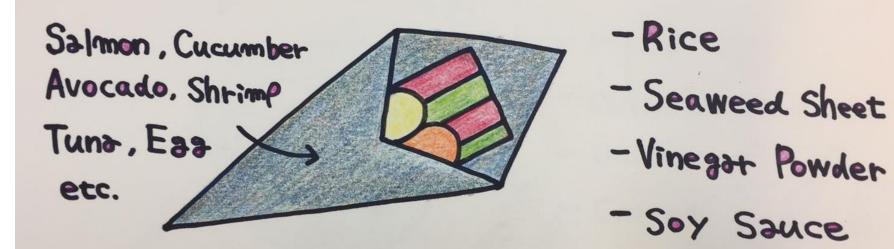


- -Chinese cabbase
- Onion Carrot



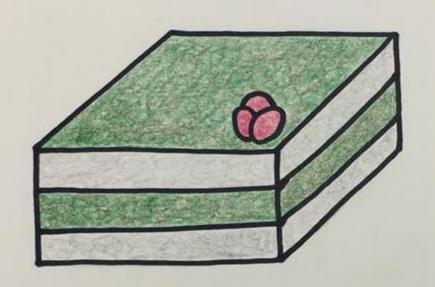
- Traditional Japanese soup
- Many ingredients added depending on
- Miso is made from fermenting Soybeans on

Hand-Roll Sushi (main)



- Each person makes own hand-roll sushi at a table
- You can choose ingredients whichever you want
- Typical Japanese food for a family party

Green Tea Tiramisu



- Green Tea Powder
- Mascarpone Cheese
- Fresh Cream
- Sugar Raspberry
- Sponge Cake
- A popular Italian dessert Tiramisu' arranged in Japanese style.
- The powder called Matcha is top-quality teas in Japan.

How to make sushi-rice?

- 1: Rinse your rice.
- 2: Soaking your rice about 30 min.
- 3: Measure the rice and water. 1kg rice= 1.1L water.
- 4: Cook the rice on medium heat about 10 min.
- 5: Cook the rice on low heat about 10 min.
- 6: When the rice was cooked, leave it without opening the cooker for 15 min.
- 7: Move the cooked rice from the cooker to the rice container.
- 8: Pour the sushi-vinegar generally and slowly on the rice, and then fan and dry the binegar.

How to make green tea tiramisu? (15cmX15cm, for 4 people).

- 1: Mix boild water (200ml) and green tea powder (2 table spoon) and then soak a sponge cake in it.
- 2: Mix Mascarpone cheese (100g) and sugar (1 table spoon) and then add whipped cream (100cc).
- 3: Make layers; the cake / cheese cream / green tea powder, repeat 2 times.

Before you eat, let's say "Itadaki-masu" 頂きます.

In its simplest form, Itadakimasu is used before receiving something. That's why the most common itadakimasu translation is: TO RECEIVE; TO GET; TO ACCEPT; TO TAKE (HUMBLE). This explains why you say it before you eat. You're "receiving" food, after all.

Itadakimasu comes from Japan's roots in Buddhism, which teaches respect for all living things. This thinking extends to mealtime in the form of thanks to the plants, animals, farmers, hunters, chefs, and everything that went into the meal.

はてて、 も白き灰がちになりてわろし など急ぎおこして、 ねたるが、 つなど飛び急ぐさへあはれなり。 のかにうち光りて行くもをかし。 しあかりて、 多く飛びちがひたる。また、 秋は夕暮れ。 春はあけぼの。 からすの寝どころへ行くとて、 昼になりて、 風の音、 月のころはさらなり、 と白きも、 いと小さく見ゆるは、 むらさきだちたる雲のほそくたなびきた 夕日のさして山の端いと近うなりたる 雪の降りたるは 虫のねなど、 やうやう白くなりゆく、 ぬるくゆるびもていけば、 炭もてわたるも、 また さらでも ただ一つ二つなど、 はたいふべきにあら 雨など降るもをか やみもなほ、ほたる まいて雁などのつら いとをかし。日入り 三つ四つ、ニつこ いとつきづぎ いと寒きに、 ふべきにもあら 山ぎはすこ 火桶の火

Kopfkissenbuch

Im Frühling liebe ich die Morgendämmerung, wenn das Licht allmählich wiederkehrt, die Umrisse der Berge sich schwach vor dem hellen Himmel abzeichnen und schmale, rosa angehauchte Wolkenstreifen über sie hinwegziehen.

Im Sommer sind es die Nächte, besonders die Mondscheinnächte, die es mir angetan haben. Aber selbst die Finsternis hat ihren Reiz, wenn Glühwürmchen in großer Zahl umherschwirren. Wie hübsch der Anblick von einem oder zweien, die sich mit schwachem Glimmen bewegen! Regennächte sind ebenfalls stimmungsvoll.

Im Herbst ist es die Abendstunde, wenn die noch kräftige Abendsonne sich immer mehr den Berggipfeln nähert und die Krähen ihren Schlafplätzen zustreben, drei, vier ··· und da noch zwei, und dort wieder drei ··· Wie eilig sie heimfliegen, ein bewegender Anblick! Entzückend ist auch, wenn Wildgänse in Formation winzig klein in der Ferne dahinziehen. Und dazu natürlich noch der sachte Windhauch nach Sonnenuntergang und das Zirpen der Grillen!

Im Winter mag ich den frühen Morgen. Vor allem, wenn Schnee gefallen ist oder Raureif alles weiß verziert. Aber auch, wenn einfach nur grimmige Kälte herrscht, gehört zu einem Wintermorgen der Anblick von Leuten, die geschäftig Feuer machen und Kohleglut in alle Gemächer bringen. Gegen Mittag, während die Kälte allmählich weicht, zerfällt die Glut im Heizbecken zu weißer Asche, was freilich nicht sonderlich schön aussieht.

The Pillow Book (枕草子 Makura no Sōshi) is a book of observations and musings recorded by Sei Shonagon during her time as court lady during the 990s and early 1000s in Japan. In it she included lists of all kinds, personal thoughts, interesting events in court, poetry, and some opinions on her contemporaries.