

日本の飲食店によくある英語メニューの間違い20選と正しい表記

あなたの英語メニュー、英語を使う世界中のお客様に伝わっていますか？ 飲食店の英語表記改善のための実践ガイド

インバウンド需要が高まる中、英語メニューや英語表記を取り入れる飲食店が増えています。英語が母国語でなくても、よくあるミスを知っておくだけで、お店の英語の印象は大きく変わります。このガイドでは、日本の飲食店でよく見られる英語表記の間違いを20項目取り上げ、正しい表記と簡単な説明をまとめました。メニューや店内表示の見直しにぜひお役立てください。

#1 Espresso

よくある原因：「エスプレッソ」のカタカナ表記からxを使ってしまうミス

正 Espresso

✕ Expresso

「ラーメン」を「ラーメソ」と書くようなもの。espressoにxは存在しません。カフェメニューで世界中によく見られるスペルミスのひとつです。

#2 Caesar Salad

よくある原因：「シーザーサラダ」をアルファベットで書く際のミス

正 Caesar

✕ Cesear / Ceaser / Ceasar

「さしみ」を「さしめ」と書くようなもの。英語を使うお客様はすぐ気づきます。ジュリアス・シーザーと同じ綴りと覚えておきましょう。

#3 Meet と Meat

よくある原因：「ミート」の発音からmeetと混同されやすい

正 "Grilled meat platter"

✕ "Grilled meet platter"

「焼き魚」を「焼き漁」と書くようなもの。meetは人と会う動詞です。食べ物の肉はmeat。どちらも実在する単語のためスペルチェックでは検出できません。

#4 Stake と Steak

よくある原因：「ステーキ」をアルファベットにするとstakeと間違えやすい

正 "Beef steak"

✕ "Beef stake"

「すき焼き」を「すき病き」と書くようなもの。stakeは地面に打つ杭のことです。食べ物はsteak。こちらもスペルチェックでは見つかりません。

#5 Garlic のスペル

よくある原因：「ガーリック」の発音からarの部分が聞き取りにくい

正 Garlic

✕ Gerlic / Galick

「にんにく」を「にんにこ」と書くようなもの。garlic bread、garlic butter、garlic shrimp、どれもgarlicです。

#6 Bread のスペル

よくある原因：「ブレッド」の発音からaが抜けやすい

正 "Served with bread"

✕ "Served with bred"

「みそしる」を「みそしよ」と書くようなもの。breadには発音しないaが含まれています。メニューで頻繁に見られるミスです。

#7 Free と Complimentary

よくある原因：「無料」「フリー」の直訳からfreeを使いがち

正 "Complimentary bread service"

✕ "Free bread"

「ただ」と「無料です」の違いと同じです。どちらも意味は同じでも印象がまったく異なります。飲食店ではcomplimentaryがより丁寧で洗練された表現です。

#8 Sauce と Source

よくある原因：「ソース」はsauceもsourceも日本語では同じ発音

正 "Tomato sauce" / "Demi-glace"

✕ "Tomato source" / "Demi source"

英語でsourceは「情報源」や「出典」を意味します。「Tomato source」と書かれたメニューを見た英語圏のお客様は、トマトの産地の話かと首をかしげます。

#9 Smoking

よくある原因：「スモーキング」のカタカナ発音が英語に逆流しSmorkingになってしまう

正 No Smoking

✕ No Smorking

日本全国の飲食店やエレベーターで見られる定番ミスです。スモーキングをカタカナ発音のまま書き戻すとSMORKINGになってしまいます。英語を使うお客様には思わず写真を撮りたくなる表記です。

#10 Last order と Last call

よくある原因：「ラストオーダー」という和製英語をそのまま直訳

正 "Last call for orders at 10:00 PM"

✕ "Last order at 10PM"

「ラストオーダー」は和製英語です。英語を使うお客様にはlast callが自然な表現です。

#11 飲み放題・食べ放題の英語表記

よくある原因：「飲み放題」「食べ放題」をそのまま英語メニューに記載してしまう

正 状況に合わせて使い分けましょう

✕ 飲み放題・食べ放題をそのまま記載

飲み放題（ビール・定番ドリンク）→ All-you-can-drink
飲み放題（ランチ・カクテル）→ Bottomless drinks
ソフトドリンクのお代わり自由 → Free refills
食べ放題 → All-you-can-eat

#12 アレルゲン表記: Contain と Contains

よくある原因：「含む」の主語に合わせた動詞変化を忘れてしまう

正 "Contains nuts"

✕ "Contain nuts"

一品の料理が主語の場合は必ずcontainsを使います。This dish contains nuts.
アレルギー情報の文法ミスは信頼を損なう可能性があります。

#13 Demi-glaze と Demi-glace

よくある原因：「デミグラス」というカタカナ読みからdemi-glazeと書いてしまう

正 Demi-glace

✕ Demi-glaze

「天ぷら」を「天プラ」と書くようなもの。フランス語由来の料理用語は正確に。発音からdemi-glazeと書いてしまうケースが多く見られます。

#14 Fried と Grilled の混同

よくある原因：「焼き」が炒めるも焼くも指すため英語で混同しやすい

正 "Grilled chicken"

✕ "Fried chicken"（実際はグリル）

英語では調理法を正確に区別します。friedは油で揚げる・炒める、grilledは直火やグリルで焼く調理法です。健康志向のお客様には特に重要な情報です。

#15 見出しの単数・複数

よくある原因：「ドリンクメニュー」の直訳でdrinkと単数にしてしまう

正 "Drinks" / "Drinks Menu"

✕ "Drink Menu"

「お飲み」ではなく「お飲み物」と書くようなもの。カテゴリ一見出しは複数形が基本です。Drinks, Starters, Mains, Desserts.

#16 席料・お通し・チップについて

よくある原因：「カバーチャージ」という和製英語と一人分か全体分かの曖昧さ

正 "Seating charge of ¥500 per person"

✕ "Cover charge ¥500"

「カバーチャージ」はライブハウスの入場料のイメージがあります。必ずper person（お一人様）と明記を。
例：A small appetizer (otoshi) is served with a seating charge of ¥500 per person.
チップ不要の一言も：Tipping is not customary in Japan.

#17 Today's recommend という表現

よくある原因：「本日のおすすめ」の「おすすめ」をrecommendと直訳してしまう

正 "Today's special"

✕ "Today's recommend"

recommendは動詞であり名詞ではありません。最も自然でよく使われる表現はToday's specialです。

#18 食事制限・アレルギーの表記

よくある原因：「肉なし」=ベジタリアン対応という思い込み

正 内容を正確に表記する

✕ "No meat" = ベジタリアン対応

だしや魚が使われていれば英語を使うお客様には対応とは受け取られません。

肉・魚なし（乳製品・卵は含む場合あり）→ Vegetarian
動物性食品すべて除く（だし・蜂蜜も含む）→ Vegan
醤油は小麦含有のため非対応 → Gluten-free
ご要望によりヴィーガン対応可 → Vegan available upon request

#19 CLOSE と CLOSED

よくある原因：「クローズ」という和製英語からCLOSEと書いてしまう

正 OPEN / CLOSED

✖ CLOSE

日本全国で最もよく見られる英語ミスかもしれません。closeは動詞（閉める）または「近い」という形容詞であり、「営業終了」を意味しません。SNS時代には「おもしろ英語」として拡散されるリスクも。修正はとても簡単：OPEN / CLOSED。これだけで十分です。

#20 Japanese ○○ という表現

よくある原因：「日本の○○」という発想からJapanese ramenと書いてしまう

正 "Ramen" / "Sushi" / "Sake"

✖ "Japanese ramen" / "Japanese sushi"

日本にいる英語を使うお客様に「Japanese ramen」と書くのは、東京の蕎麦屋が日本人のお客様に「日本の蕎麦」と書くようなもの。文脈は明らかです。料理名はそのまま使いましょう。

英語メニューやウェブサイトのネイティブチェックをお考えですか？

Sato Creative Mediaは東京を拠点とするコミュニケーション専門会社です。飲食店向けの英語コンテンツチェック、メニュー翻訳・ライティング、ウェブサイトや店内表示の英語改善など、幅広いサービスを提供しています。小さなメニューの見直しから英語コンテンツ全体の改善まで、お気軽にご相談ください。

お問い合わせ：info@satocreativemedia.com | satocreativemedia.com