



## Step 1



**JP** 生姜の入った小皿に、小籠包のタレを入れて、ご準備ください。

**TC** 首先請在薑絲碟內倒入醋醬油

**EN** Pour a small amount of sauce into the ginger dish

## Step 2



**JP** 小籠包の上部をつまみ、皮が破れないようにレンゲに乗せてください。

**TC** 用筷子夾小籠包的上部 放在湯匙上面  
(盡量避免夾破小籠包)

**EN** Take the xiaolongbao gently by its tip to avoid tearing the wrapper and place it onto your spoon

## Step 3



**JP** 小籠包の皮を破って、スープをお召し上がりください。

**TC** 用筷子將小籠包皮撥開 讓湯汁留出 品嚐小籠包的原味湯汁

**EN** Poke a small hole on the side with your chopsticks to release the broth, then take a sip of the broth

## Step 4



**JP** タレに浸した生姜を小籠包に添えて、熱々のうちにお召し上がりください。

**TC** 將少許沾有醋醬油的薑絲放在小籠包上一起享用 (小心燙口)

**EN** Enjoy the xiaolongbao with some ginger on top. Be careful, it's hot!