



# 洋食屋 銀座グリルカーディナル

1966年創業の銀座パブカーディナルで皆様に愛された料理の数々と  
長年培った経験が生み出す新たな味

## カーディナル特製デミグラスソース *Cardinal premium Demi-glace sauce*

仔牛や牛すじ、たっぷりの野菜やハーブに赤ワインなどを加え仕上がりをみながらじっくり煮込みます。  
伝統のレシピで丁寧に仕込まれる、当店自慢のデミグラスソースです。

*Add veal, shank, full of vegetables, herb and red wine, cover and stew slowly for 1 week.*



### アルレギー表示〈特定原材料 7 品目〉

Allergy labeling (seven specified ingredients)

アルレ吉表示 (7种特定原材料)

알레르기 표시 <특정 유발물질 7품목>



# POPULAR MENU



“岩手高原ゴールド”の玉子を使用  
ふわとろオムライス  
キノコ入りデミグラスソース

Our famous “Fluffy and Creamy Omurice”,  
Served with a rich mushroom demi-glace sauce  
软绵绵的蛋包饭、加入蘑菇的德米格拉斯酱  
푹신풀신 오므라이스, 버섯이 들어간 데미글라스 소스

¥1,600



こだわりの  
岩手高原  
ゴールド  
の玉子!

サクサク、ぷりぷり、絶品の味

### エビフライ

Three deep-fried king prawns  
炸虾, 带米饭  
새우 튀김, 쌀 포함

(ライス付き)

¥1,980



大根おろしと和風ソースが絶妙!

### カーディナル特製

### 和風おろし ハンバーグステーキ

Cardinal special hamburger steak with grated radish  
汉堡牛排, 萝卜泥和日式酱汁  
햄박스테이크, 무강과 일본식 소스

(ライス付き)

¥1,680



特製生姜たれをからめた旨味

### 鹿児島県産黒豚のポークジンジャー

Berkshire pork from Kagoshima,  
sautéed with ginger  
鹿儿岛县产黑猪的生姜炒饭、带米饭  
가고시마현산 흑돼지 생강 양념 볶음, 쌀 포함

(ライス付き)

¥1,880



期間限定!きのこたっぷり  
ふわとろオムライス  
キノコクリームソース

Fluffy rice stuffed omelet  
with mushroom cream sauce  
松软的蛋包饭、蘑菇奶油沙司  
푹신한 오므라이스, 버섯 크림 소스

¥1,600



¥1,600



ボリューム満点!大人気メニュー

### やわらかジューシー 牛ハラミ丼

Beef Skirt Steak rice bowl set with special sauce  
罗肌肉排盖饭 쇠고기 하라미 스테이크 덮밥

¥1,980



特製和風  
ガーリック  
ソース

こだわりの  
岩手高原  
ゴールド  
の玉子!

ジューシーな手作りの味

### 洋食屋さんのハンバーグステーキ

Demi-glace sauce  
Served with a demi-glace sauce  
汉堡牛排, 德米格拉斯酱  
햄박스테이크, 데미글라스 소스

(ライス付き)

¥1,680



こだわりの  
岩手高原  
ゴールド  
の玉子!

### 欧風カレー “黒毛和牛”

Japanese Black beef (Wagyu) curry  
黑毛和牛の欧式咖喱  
검은 털 일본소의 유럽식 카레

数十種類のスパイスを使用する伝統の  
レシピでじっくりと煮込んだカレー。  
注文を受けてから小鍋で火を入れ、  
香り高く仕上げます。

¥1,680



さっぱりとした自家製ピクルスを  
カレーと一緒に召し上がれ

Pickles + ¥100(半額)

■ ライスの大盛り +¥150

■ オムライス大盛り +¥200

■ ライスの追加 +¥250

\* 表示価格は税込みです。



# BEEF STEAK & ASSORTED PLATE



**ビフテキ 250 g**

(ライス付き)

ボリューム満点サーロインステーキ

Striploin beef steak 250g

牛腰肉牛排, 带米饭 / 등심 스테이크, 쌀 포함

¥3,280



迷つたらコレ!  
人気 No.1. !!!



**ポークとエビ プレート**  
ポークジンジャーと (ライス付き)  
エビフライ 2本

Berkshire pork from Kagoshima,  
sautéed with ginger and Fried prawns  
猪肉姜汁和炸虾拼盘, 带米饭  
돼지고기 생강과 새우 튀김 2 개 모듬, 쌀 포함

¥2,400



**和風コンビ プレート** (ライス付き)

和風おろしハンバーグとエビフライ 2本

Hamburg steak with grated radish and Fried prawns  
日式萝卜泥汉堡和炸虾两条, 带米饭  
일본식 강판 햄버거와 새우 튀김 2 개 모듬, 쌀 포함

¥2,300



**洋食屋のコンビ プレート**

特製ハンバーグステーキとふわとろオムライス

Hamburg steak, "Fluffy and Creamy Omurice"  
特制汉堡牛排和松软的蛋包饭拼盘  
특제 햄버거 스테이크와 푹신한 오므라이스의 모듬

¥2,200



<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
サラダとドリンク Salad & Drink 色拉和饮料 샐러드와 음료 ¥480	スープとドリンク Soup & Drink 汤和饮料 수프와 음료 ¥480	サラダとスープ Soup & Salad 色拉和汤 샐러드와 수프 ¥480	スープとサラダとドリンク Soup & Salad & Drink 汤、色拉和饮料 수프, 샐러드와 음료 ¥680

<b>ライス又はパン</b> Rice or Bread 米饭或面包 밥 또는 빵 ¥250	<b>スープ</b> (ミネストローネ) Minestrone 意式蔬菜浓汤 미네스트로네 수프 ¥200
---	--

表示価格は全て税込です。Tax included 含稅 세금 포함

# DESSERTS

デザート



生チョコタルト  
(温・冷)

Chocolate Tart (Hot or Cold)  
生巧克力蛋挞(热, 冷)  
생초코 타르트 (온·냉)

¥650



自家製  
カスタードプリン

Homemade custard pudding  
自制奶油布丁  
수제 커스탈드 푸딩

¥650



バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream  
香草冰淇淋  
바닐라 아이스크림

¥600

## CREAM SODA

クリームソーダ ALL ¥750



メロンソーダ

Melon soda  
甜瓜奶油苏打  
멜론 소다 플로트



ストロベリー

Strawberry  
草莓奶油苏打  
스트로베리 소다 플로트



ブルーハワイ

Blue Hawaii  
蓝色夏威夷奶油苏打  
블루 하와이 플로트



コーラ

cola  
可乐奶油苏打  
콜라 플로트

## SOFT DRINK

### COFFEE

コーヒー <アイス・ホット> ¥500  
Coffee (Hot or Ice) 咖啡(冰,热) 커피 <아이스·핫>

カフェラテ <アイス・ホット> ¥550 ☕  
Café latte (Hot or Ice) 拿铁咖啡(冰,热) 카페 라떼 <아이스·핫>

### TEA

アイスティー (ダージリン) ¥500  
Tea (Darjeeling tea, Ice) 冰红茶(大吉岭) 아이스티 (다즐링)

紅茶 (アールグレイ) ¥500  
Tea (Earl Grey tea, Hot) 红茶(格雷伯爵茶) 홍차(얼그레이)

### JUICE

コーラ Coke 可乐 콜라 All ¥500

ジンジャーエール Ginger ale 姜汁汽水 진저에일

オレンジジュース (100%) 100% Orange juice 橙汁 오렌지 주스

グレープフルーツジュース (100%) 100% Grapefruit juice 葡萄柚汁 그레이프푸르트 주스

リンゴジュース (100%) 100% Apple juice 苹果汁 사과 주스

クランベリージュース Cranberry juice 蔓越莓汁 크랜베리 주스

ウーロン茶 Oolong tea 乌龙茶 우롱차

メロンソーダ Melon Soda 哈密瓜苏打 멜론 소다

白ブドウソーダ White Grape Soda 白葡萄苏打 화이트 포도 소다