

サンマルコ定番&人気No.1の

ビーフカレーをご堪能ください。

絶品

ヨーロッパ ビーフカレー

シリーズ European

脂肪の少ないヘルシーなビーフと新鮮野菜、
20数種類のスパイスでじっくりまろやかに
作り上げた辛口カレーです。

A classic that has been loved
for a long time

ビーフカレー 920yen

Beef Curry and Rice

쇠고기 카레

牛肉咖喱饭

Mellow Slow-boiled Egg

温玉のせビーフカレー

1,070yen

Beef curry and Rice with Slow-boiled Egg

쇠고기 카레와 천천히 삶은 계란 밥

牛肉咖喱饭配慢煮蛋

スパイシーカレーソース

鶏がらをベースとして香味野菜と牛肉で丁寧に作ったブイヨンに、
20数種のスパイスを加えピリっと仕上げたカレーソース。ビーフや
ロースとんかつはもちろん、野菜、シーフードまで幅広い素材の
持ち味をまろやかなコクと辛さが引き立てます。

classic + popular combination

ほうれん草と温玉のせ
ビーフカレー 1,270yen

Beef curry and Rice
with spinach and Slow-boiled Egg

쇠고기 카레와 시금치와 천천히 삶은 계란을 곁들인 밥
牛肉咖喱饭配菠菜和慢煮蛋

crispy and juicy

あらびき熟成ソーセージのせ
ビーフカレー 1,220yen

Beef Curry and Rice with
coarsely aged sausage

굵직하게 숙성된 소시지를 얹은 쇠고기 카레라이스
牛肉咖喱饭配粗熟香肠

colorful combination

ほうれん草と
北海道コーン・バターのせ
ビーフカレー 1,320yen

Beef curry and Rice with spinach
and Hokkaido corn butter

쇠고기 카레와 시금치와 홋카이도산
옥수수 버터를 곁들인 라이스

牛肉咖喱饭配菠菜和北海道玉米黄油

Very satisfying volume!

カツのせビーフカレー
1,370yen

Beef Curry and Rice with Pork Cutlet

돼지고기 커틀를 곁들인 쇠고기 카레라이스
咖喱牛肉猪排饭

食べ応え大満足のジューシーなロースとんかつと海老フライのシリーズ。

大満足

シリーズ
completely

スパイシーカレーソース

Freshly fried
海老フライカレー 980yen

Curry and Rice with Fried Shrimp

새우튀김 카레

炸虾咖喱饭



**モッツアレラチーズと
海老フライカレー**

Mozzarella cheese and
fried shrimp curry and Rice

모짜렐라 치즈와 새우튀김 카레라이스

马苏里拉奶酪和炸虾咖喱饭

1,130yen



グリーンサラダ +220yen

green salad

그린 샐러드

绿色的沙拉

スナック野菜いり!

(さつま芋、赤大根、青大根、にんじん、さといも)生野菜の約4倍もの豊富な食物繊維を含んでいます。

**ほうれん草と
海老フライカレー**

1,180yen

Curry and Rice with Spinach and Fried Shrimp

시금치와 새우튀김을 곁들인 카레라이스

菠菜炸虾咖喱饭





Standard popular dish

カツカレー 1,050yen

Curry and Rice with Pork Cutlet

돈가스 카레

炸猪排咖喱饭

**ほうれん草
カツカレー**

spinach and Curry and Rice
with Pork Cutlet

시금치와 돈가스를 곁들인 카레라이스

菠菜咖喱猪排饭

1,250yen



Plenty of cheese makes me happy

モッツアレラチーズとカツカレー 1,200yen

Mozzarella cheese and Curry and Rice with Pork Cutlet

모짜렐라 치즈와 돈가스를 곁들인 카레라이스

马苏里拉奶酪咖喱猪排饭



グリーンサラダ +220yen

green salad
그린 샐러드
绿色的沙拉

スナック野菜いり！
(さつま芋、赤大根、青大根、にんじん、さといも)生野菜の約4倍もの豊富な食物繊維を含んでいます。

**ほうれん草と海老フライ
のセカツカレー**

Curry and Rice with Pork Cutlet
and spinach and fried shrimp

돈가스와 시금치, 새우튀김을 곁들인 카레라이스

猪排菠菜炸虾咖喱饭

1,470yen



人気上位! ナスとカレーの黄金コンビ。ナスビカレーシリーズ。

カレーに合う!
なすび
シリーズ
Aubergine

ひき肉と玉ねぎのカレーソース

An array of colorful vegetables

イタリアントマトとナスビカレー

870yen

Italian tomato
and eggplant curry and Rice

이탈리안 토마토와 가지 카레와 라이스
意大利番茄茄子咖喱饭



ひき肉と玉ねぎのカレーソース

Standard popular taste

ナスビカレー 850yen

Eggplant Curry and Rice

가지 카레
茄子咖喱饭



ひき肉と玉ねぎのカレーソース

オニオンと合びき肉をじっくりソテーしてお互いの旨みを引き出し、独自に開発したスパイス配合で茄子や卵のやさしさに合うカレーソースに仕上げました。女性にも人気の美味しさです。

ひき肉と玉ねぎのカレーソース

The sweetness of the corn is a good accent

**北海道コーン・バターと
ナスビカレー 1,050**yen

Hokkaido Corn Butter
and Eggplant Curry and Rice

홋카이도 옥수수 버터와 가지 카레라이스
北海道玉米黄油茄子咖喱饭



ひき肉と玉ねぎのカレーソース

**ほうれん草と
温玉のせナスビカレー**

1,200yen

Spinach and slow-boiled Egg and
eggplant curry and Rice

천천히 삶은 계란과 가지 카레와 밥
慢煮蛋茄子咖喱饭



グリーンサラダ +220yen

green salad
그린 샐러드
绿色的沙拉

スナック野菜いり!
(さつま芋、赤大根、青大根、にんじん、さといも)生野菜の約4倍もの豊富な食物繊維を含んでいます。



ヨーロピアン
デミグラス
ハヤシ
シリーズ
hash

コクのある、懐かしく味わい深い、サンマルコ自信のハヤシシリーズ。

ハヤシライス 920yen

Hashed Beef and Rice
하야시라이스
日式牛肉烩饭



コクと深みのハヤシソース

オニオンとガーリックをキツネ色になるまでソテーし、デミグラスソースとワインを加えて長時間煮込んだ香りゆたかなハヤシソース。じっくりかけた手間と時間が、まろやかで上質な味わいを醸し出します。



モッツァレラチーズとハヤシライス 1,070yen

Mozzarella cheese and Hashed Beef and Rice
모짜렐라 치즈와 하쉬드 비프 앤 라이스
马苏里拉奶酪和碎牛肉饭

イタリアントマトと
ハヤシライス 1,070yen

Italian tomato and Hashed Beef and Rice
이탈리안 토마토와 해시드 비프 앤 라이스
意大利番茄牛肉碎饭



あらびき熟成ソーセージのせ
ハヤシライス 1,220yen

Rough aged sausage and
Hashed Beef and Rice
숙성된 소세지와 해시드 라이스
粗熟香肠和碎牛肉饭



北海道
コーン・バター
のせハヤシライス
1,120yen

Hokkaido corn and butter topped with
hayaishi rice
홋카이도 콘 버터 노세 하야시라이스
北海道玉米和黄油淋上林米



カツのせ
ハヤシライス
1,370yen

Pork Cutle and Hashed Beef and Rice
돈까스와 해시드 비프 앤 라이스
炸猪排牛肉饭



グリーンサラダ +220yen

green salad
그린 샐러드
绿色的沙拉

スナック野菜いり！
(さつま芋、赤大根、青大根、にんじん、さといも) 生野菜の約4倍もの豊富な食物繊維を含んでいます。

ふんわりたまごの
オムライス

Omelet Rice

卵を増量し、ふわっと丁寧にまいて仕上げたオムライス。コクが自慢の「自家製ハヤシソース」をたっぷりかけて召し上がれ。



ハヤシソース

Rich and delicious Hashed Beef sauce

ふんわりたまごの
オムライス〈ハヤシ味〉

omelet rice〈Hashed Beef flavor〉

오므라이스〈하야시맛〉

蛋包饭〈牛肉烩饭味〉

980yen

ハヤシソース

イタリアントマトとモッツアレラチーズのせ
ふんわりたまごのオムライス(ハヤシ味) 1,280yen

Omelet rice with Italian tomatoes and mozzarella cheese〈Hashed Beef flavor〉

이탈리안 토마토와 모짜렐라 치즈를 곁들인 오믈렛 라이스〈하야시맛〉
意大利番茄和马苏里拉奶酪煎蛋饭〈牛肉烩饭味〉

ハヤシソース

海老フライのせふんわりたまごの
オムライス(ハヤシ味) 1,420yen

Fried Shrimp and Omelette rice〈Hashed Beef flavor〉

새우튀김과 오믈렛밥〈하쉬드비프맛〉

虾仁煎蛋饭〈牛肉碎口味〉



グリーンサラダ +220yen

green salad
그린 샐러드
绿色的沙拉

スナック野菜いり！
(さつま芋、赤大根、青大根、にんじん、さといも)生野菜の約4倍もの豊富な食物繊維を含んでいます。



まろやかな卵の風味とスパイシーなカレーが
お互いを引き立てあう新鮮な美味しさ。

ひき肉と玉ねぎのカレーソース

Rich and delicious Curry Sauce

ふんわりたまごの
オムライス〈カレー味〉

omelet rice〈Curry flavor〉

오므라이스〈카레맛〉

蛋包饭〈咖喱味〉

980_{yen}



ひき肉と玉ねぎのカレーソース

海老フライのせふんわりたまごの
オムライス(カレー味) 1,420_{yen}

Fried Shrimp and Omelette rice〈Curry flavor〉

새우튀김과 오믈렛밥〈카레맛〉

虾仁煎蛋饭〈咖喱味〉



ひき肉と玉ねぎのカレーソース

ほうれん草とカツのせ

ふんわりたまごのオムライス(カレー味) 1,630_{yen}

Omelet rice with Spinach and Pork Cutlet〈Curry flavor〉

시금치 돈까스 오므라이스〈카레맛〉

菠菜炸猪排蛋包饭〈咖喱口味〉



Black Pig

黒豚

흑돼지
黑豚



国産ブランドである、“鹿児島県産黒豚”を使用した本格カツカレーが登場!

Now available! Famous Japanese Kagoshima Black Pig pork is now used to make a curry pork cutlet.

采用日本国产品牌“鹿児島县产黑豚”制作的正宗炸猪排咖喱隆重登场!

일본산 브랜드인 “가고시마현산 흑돼지”를 사용한 본격 카쓰 카레가 등장!

絶品。鹿児島県産黒豚の本格カツカレー登場!

A superb choice dish! The debut of a curry cutlet made of pork from real Kagoshima Black Pigs!

일품.가고시마현산 흑돼지 본격 카쓰 카레 등장!

絶品。鹿児島县产黑豚的正宗炸猪排咖喱隆重登场!



スパイシーカレーソース

Spicy curry sauce

스파이시 카레 소스 香辣咖喱酱

モッツアレラチーズと 鹿児島県産黒豚カツカレー

Curry and Rice with Kagoshima Kurobuta Pork Loin Cutlet with mozzarella cheese

가고시마 흑돼지 등심을 결딘 카레라이스와 모짜렐라 치즈를 결딘 돈까스

鹿児島黒毛猪里脊肉排配马苏里拉奶酪咖喱饭

1,500yen



スパイシーカレーソース

Spicy curry sauce

스파이시 카레 소스 香辣咖喱酱

温玉とモッツアレラチーズのせ 鹿児島県産黒豚カツカレー

Curry and Rice with Kagoshima Kurobuta Pork Loin Cutlet with Slow-boiled Egg and mozzarella cheese

가고시마 흑돼지 등심을 결딘 카레라이스와 천천히 삶은 계란, 모짜렐라 치즈를 결딘 요리입니다.

鹿児島黒毛猪里脊肉排加慢煮鸡蛋和马苏里拉奶酪的咖喱饭

1,650yen



スパイシーカレーソース

Spicy curry sauce

스파이시 카레 소스 香辣咖喱酱

ほうれんそうとモッツアレラチーズのせ 鹿児島県産黒豚カツカレー

Kagoshima Kurobuta curry pork cutlet topped with spinach and mozzarella cheese

시금치와 모짜렐라 치즈를 결딘 가고시마 흑돼지 카레 돈까스

鹿児島黒毛咖喱猪排配菠菜和马苏里拉奶酪

1,700yen



We also offer toppings



• **ロースカツ** 1枚 450_{yen}
Pork Loin Cutlet (1 piece)
등심 돈가스(1장)
炸里脊肉排(1块)

• **カットナスビ** 5ヶ 150_{yen}
Cut eggplant (5 pieces)
컷나스비(5개)
切茄子(5个)

• **海老フライ** 1尾 220_{yen}
Fried shrimp (1 piece)
새우 플라이(1꼬리)
炸虾(1只)

• **モッツアレラチーズ** 30g 150_{yen}
Mozzarella cheese (30g)
모짜렐라 치즈(30g)
马苏里拉奶酪(30克)

• **あらびき熟成ソーセージ** 3本 300_{yen}
coarsely ground aged sausage (3)
아라비키 숙성 소시지(3개)
粗磨陈年香肠(3个)

• **温泉玉子** 1ヶ 150_{yen}
Slow-boiled Egg (1 piece)
온천계란(1개)
温泉蛋(1件)

• **ほうれん草** 40g 200_{yen}
Spinach (40g)
시금치(40g)
菠菜(40克)

• **ダイスカットトマト** 80g 150_{yen}
diced tomato (80g)
다이스컷 토마토(80g)
番茄丁(80g)

• **北海道コーン・バター** 40g 200_{yen}
Hokkaido corn butter (40g)
홋카이도 콘 버터(40g)
北海道玉米黄油(40g)

San Marco

Would you like some vegetables as well?



グリーンサラダ 220_{yen}

green salad 스낵野菜いり!(さつま芋、赤大根、青大根、にんじん、さといも)
그린 샐러드 生野菜の約4倍もの豊富な食物繊維を含んでいます。
绿色的沙拉

Rice and roux can be served in large servings

大盛(ライス100g & ソース60cc 増量) Rice (100g extra) & Sauce (60cc extra)
 쌀(100g 증량) & 소스(60cc 증량)
 米饭(多加100g)&酱汁(多加60cc) 200_{yen}

Would you like to have a drink with us?

• **ハイボール** 380_{yen}
Highball
하이볼
高球

• **生ビール(中)** 450_{yen}
draft beer (regular size)
생맥주(레귤러 사이즈)
扎啤(常规尺寸)

• **コーラ** 250_{yen}
Cola
콜라
可乐

• **レモンチューハイ** 360_{yen}
lemon chuhai
레몬 추하이
柠檬出海

• **生ビール(小)** 260_{yen}
draft beer (small size)
생맥주(작은 크기)
扎啤(小尺寸)