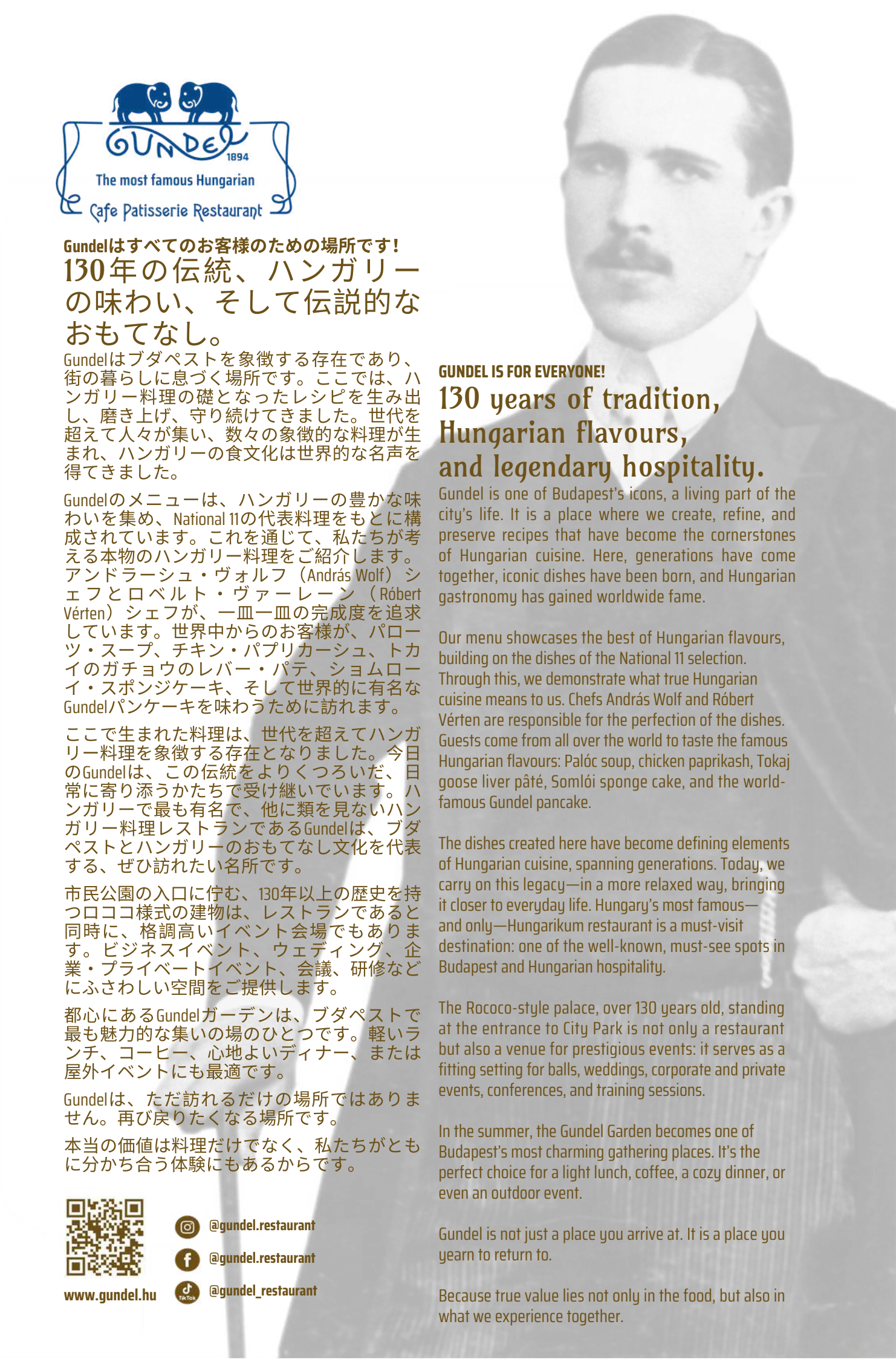

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Gundelはすべてのお客様のための場所です！

130年の伝統、ハンガリーの味わい、そして伝説的なおもてなし。

Gundelはブダペストを象徴する存在であり、街の暮らしに息づく場所です。ここでは、ハンガリー料理の礎となったレシピを生み出し、磨き上げ、守り続けてきました。世代を超えて人々が集い、数々の象徴的な料理が生まれ、ハンガリーの食文化は世界的な名声を得てきました。

Gundelのメニューは、ハンガリーの豊かな味わいを集め、National 11の代表料理をもとに構成されています。これを通じて、私たちが考える本物のハンガリー料理をご紹介します。アンドラーシュ・ヴォルフ（András Wolf）シェフとロベルト・ヴァーレーン（Róbert Vérten）シェフが、一皿一皿の完成度を追求しています。世界中からのお客様が、パローツ・スープ、チキン・パプリカーシュ、トカイのガチョウのレバー・パテ、ショムローイ・スポンジケーキ、そして世界的に有名なGundelパンケーキを味わうために訪れます。

ここで生まれた料理は、世代を超えてハンガリー料理を象徴する存在となりました。今日のGundelは、この伝統をよりくつろいだ、日常に寄り添うかたちで受け継いでいます。ハンガリーで最も有名で、他に類を見ないハンガリー料理レストランであるGundelは、ブダペストとハンガリーのおもてなし文化を代表する、ぜひ訪れたい名所です。

市民公園の入口に佇む、130年以上の歴史を持つロココ様式の建物は、レストランであると同時に、格調高いイベント会場でもあります。ビジネスイベント、ウェディング、企業・プライベートイベント、会議、研修などにふさわしい空間をご提供します。

都心にあるGundelガーデンは、ブダペストで最も魅力的な集いの場のひとつです。軽いランチ、コーヒー、心地よいディナー、または屋外イベントにも最適です。

Gundelは、ただ訪れるだけの場所ではありません。再び戻りたくなる場所です。

本当の価値は料理だけでなく、私たちがともに分かち合う体験にもあるからです。

www.gundel.hu

@gundel.restaurant
@gundel.restaurant
@gundel_restaurant

GUNDEL IS FOR EVERYONE!

130 years of tradition, Hungarian flavours, and legendary hospitality.

Gundel is one of Budapest's icons, a living part of the city's life. It is a place where we create, refine, and preserve recipes that have become the cornerstones of Hungarian cuisine. Here, generations have come together, iconic dishes have been born, and Hungarian gastronomy has gained worldwide fame.

Our menu showcases the best of Hungarian flavours, building on the dishes of the National 11 selection. Through this, we demonstrate what true Hungarian cuisine means to us. Chefs András Wolf and Róbert Vérten are responsible for the perfection of the dishes. Guests come from all over the world to taste the famous Hungarian flavours: Palóc soup, chicken paprikash, Tokaj goose liver pâté, Somlói sponge cake, and the world-famous Gundel pancake.

The dishes created here have become defining elements of Hungarian cuisine, spanning generations. Today, we carry on this legacy—in a more relaxed way, bringing it closer to everyday life. Hungary's most famous—and only—Hungarikum restaurant is a must-visit destination: one of the well-known, must-see spots in Budapest and Hungarian hospitality.

The Rococo-style palace, over 130 years old, standing at the entrance to City Park is not only a restaurant but also a venue for prestigious events: it serves as a fitting setting for balls, weddings, corporate and private events, conferences, and training sessions.

In the summer, the Gundel Garden becomes one of Budapest's most charming gathering places. It's the perfect choice for a light lunch, coffee, a cozy dinner, or even an outdoor event.

Gundel is not just a place you arrive at. It is a place you yearn to return to.

Because true value lies not only in the food, but also in what we experience together.

セットメニュー PACKAGE OFFER

Gundel ファミリーセット（2名様用）
Gundel experience for 2

自家製ヌードルを添えたグヤーシュ・スープ、伝統的なGundelパンケーキ、温かいお飲み物のセレクション、ボトルウォーター 0.75L

Goulash soup with homemade noodles, Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,75 l

17 500 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9

Gundelパンケーキセット
Gundel pancake experience

伝統的なGundelパンケーキ、温かいお飲み物のセレクション、ボトルウォーター 0.3L

Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,3 l

5 950 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

お好みで選べるパーリンカまたはUnicumのテイスティング
Optional pálinka or Unicum tasting

Árpád パーリンカ・テイスティング: レッド・ウィリアムズ洋梨 2cl、ベルベット・マルメロ 2cl、樽熟成アプリコット 2cl

Árpád pálinka tasting: Red Williams Pear 2 cl, Velvet Quince 2 cl, Barrel-Aged Apricot 2 cl

3 500 Ft

Unicum テイスティング: Unicum 2cl、Unicum Szilva 2cl、Unicum Barista 2cl

Unicum tasting: Unicum 2 cl, Unicum Plum 2 cl, Unicum Barista 2 cl

2 100 Ft

日曜日のファミリーランチ
SUNDAY FAMILY LUNCH

日曜ランチ・スペシャル 毎週日曜日 11:30〜16:00

Sunday lunch special (Only on Sundays 11:30 - 16:00)

セレクションからお好みのスープを1種、鍋ごとご提供します。レバー付きの丸鶏フライ、フライドチキンと揚げ野菜、パセリポテト、味付けパセリライス、なめらかなマッシュポテト、フレッシュサラダ、フルーツコンポートをお楽しみいただけます。さらに、アプリコットジャムを添えたカイザーシュマルン、ラズベリーコンポートとクランブルをのせたカッテージチーズ団子もご用意しています。

アレルゲン表示: 1, 3, 4, 7, 8

One type of soup of your choice from our selection, served in a pot. Whole fried chicken with its liver. Chicken pieces fried, with fried vegetables, parsley potatoes, seasoned parsley rice, fluffy mashed potatoes, fresh salad, and fruit compote. Kaiserschmarrn with apricot jam and cottage cheese dumplings, raspberry compote and crumble topping.

Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8

2名様 / 2 PERSONS 31 500 FT
4名様 / 4 PERSONS 59 500 FT

Gundelの日曜日のランチは、単なる食事ではありません。家族をひとつのテーブルに集め、ともに過ごす時間を生み出す伝統です。世代を超えて人々が集い、親しみ深く愛されてきた味わいが、温かく心地よい雰囲気をつくります。アンドラーシュ・ヴォルフとロベルト・ヴァーレーンの両シェフが、ハンガリー料理の伝統の魅力を伝えるためにGundelのメニューを考案しました。すべての料理は新鮮な食材を用い、細部まで丁寧に仕上げています。
したがって日曜日のランチは、料理のためだけの時間ではなく、ともに分かち合うひとときのための時間です。湯気の立つスープ、伝統的なハンガリーのメイン料理、またはデザートを囲みながら、会話が生まれ、長く心に残る思い出がつくられます。多くのお客様にとって、Gundelの日曜日のランチは、一週間の中でも特に大切で楽しみな時間のひとつです。

Sunday lunch at Gundel is more than just a meal: it's a tradition that brings the family together and creates an opportunity to spend time together. Generations gather around the table, while the familiar, beloved flavours create a cozy atmosphere and a special sense of comfort. András Wolf and Róbert Vérten chefs created the Gundel menu to showcase the best of Hungarian culinary traditions, with each dish prepared from fresh ingredients and with meticulous care.
Sunday lunch is therefore not just about the food, but also about the moments shared together. Over a bowl of steaming soup, a classic Hungarian main course, or a dessert, conversations and memories are created that will last a long time. It's no coincidence that for many guests, Sunday lunch at Gundel is one of the most cherished and eagerly anticipated events of the week.

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundelの美食の遺産

Gundelが誇るハンガリー料理の特別な一皿をぜひお試しください

このマークは、Gundel National 11の特別メニューを示しています。

Tokaji - 1894'

Újházi - 1894'

Gulyás - 1910'

Bécsi - 1869'

Rákóczi - 1937'

Bakonyi - 1910'

Gundelは、ハンガリーが誇る真の美食の宝です

当レストランは、ハンガリー料理を忠実に受け継いでいます。「National 11」の料理は、地域の食文化の本質を表現しています。Gundelのレシピが築いてきた遺産から、豊かな味わいを持つ140種以上のハンガリー料理が守られてきました。それぞれの料理は私たちの文化の一部であり、ハンガリーの食の遺産を物語っています。

Gundelレストランは、ハンガリー料理の伝説的な伝統を今に伝え、すべてのお客様にこの美食の旅へ加わる機会を提供します。Gundelはすべての人のための場所です。ここでは、Gundelの美食的遺産に根ざして作られた素晴らしいハンガリー料理をお楽しみいただき、伝統と革新が融合する体験をご堪能いただけます。

Gundelは単なるレストランではありません。何世代にもわたり敬愛され、愛されてきた真の伝説です。Gundelは私たちの遺産の一部であり、それをすべての人と分かち合えることを喜びとしています。レストランでもイベントでも、Gundelならではの体験を通じて、ハンガリー美食の最も優れた価値をお楽しみください。Gundelは歴史を象徴する存在であり、伝統と美食の宝を守る砦として、ハンガリー料理の伝統と伝説を誇りをもって守り続けています。

Gundelはすべてのお客様のための場所です！

THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TRY GUNDEL'S SPECIALS FROM THE HUNGARIAN CUISINE

N11

This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

Paloc - 1892'

Kárpáti - 1876'

Paprikás – 1936'

Gundel - 1942'

Read the stories behind our dishes

Somlói – 1958'

Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfully preserves Hungarian cuisine, wheredishes featured in the 'National 11' selection embody the essence of local gastronomy. From the legacy of Gundel's recipes, over 140 Hungarian delicacies rich in flavor have been preserved, each dish becoming an integral part of our culture, and thereby representing the culinary heritage of the entire world.

Gundel restaurant evokes the legendary traditions of Hungarian cuisine, offering every guest the opportunity to partake in this gastronomic journey. Because Gundel belongs to everyone! Here at Gundel, where history meets gastronomy, everyone can find a home. Guests can enjoy the finest Hungarian dishes prepared in the tradition of Gundel's gastronomic heritage and experience the fusion of tradition and innovation.

Gundel is more than just a restaurant; it's a true legend, revered and loved for generations! Gundel is part of our heritage, and we find joy in sharing it with everyone. Discover the Gundel experience and enjoy the finest values of Hungarian gastronomy, either in the restaurant or at our events. Gundel is a real historical icon, a bastion of tradition and culinary treasures, and we proudly preserve the traditions and legends of Hungarian cuisine.

Gundel is for everyone!

トカイ・アスーでマリネしたガチョウのレバー・パテ、ポピーシードのバルヘス添え /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

前菜 APPETIZERS

トカイ・アスーでマリネしたガチョウのレバー・パテ、
ポピーシードのバルヘス添え
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 8, 10, 12

シトラスでマリネしたニジマス、黄ビーツ、キャビア、
ディルフォーム添え
Rainbow trout marinated in citrus, served with yellow beets, caviar, and dill foam

5 950 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 4, 7, 12

コンフィにした卵黄と自家製サワードウ・トーストを添えたビーフタルタル
Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 9, 10

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

前菜 APPETIZERS

Gundel パントリー・プラッター（2名様用）

自家製ハムとソーセージの盛り合わせ、自家製ピクルスとサワードウブレッド添え

Gundel Pantry platter for 2

(Homemade ham and sausage selection with house pickles and sourdough bread)

9 100 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 15

アプリコットのラグー、フルーツビネガーのグレーズ、キャラメリゼしたクルミを添えたグリルド・ガチョウレバー

Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze and caramelized walnuts

7 000 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

前菜 APPETIZERS

青リンゴ、かぼちゃの種、ディルのヴィネグレットを添えたヤギのチーズサラダ

Goat cheese salad with green apples, pumpkin seeds, and a dill vinaigrette

3 850 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Gundel サラダ

お選びいただけるトッピング：スモークダックブレスト、サーモン、またはガーリックロースト赤パプリカのフラットブレッド

Gundel salad

Optional toppings: smoked duck breast, salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 4, 8, 9, 10, 16, 18

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ウーイハージ風チキンスープ、自家製ヌードル添え /
Újházi chicken soup with homemade noodles

スープ SOUPS

ラム肉入りパローツ・スープ
“Palóc” soup with lamb

3 500 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 7, 9

パイクパーチとコイのフィレを添えたGundelフィッシュスープ
Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

3 500 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 4, 12, 17

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

スープ SOUPS

ウーイハージ風チキンスープ、自家製ヌードル添え

Újházi chicken soup with homemade noodles

3 675 Ft

追加オプション：骨髄の骨とサワードウ・トースト

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 500 Ft

アレルゲン表示 /
Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15

自家製ヌードルを添えたグヤーシュ・スープ

Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 9

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

スープ SOUPS

セロリとグリーンピースのクリームスープ、衣を付けたウズラの卵添え
Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs
2 800 Ft
アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

冷製サワーチェリー・スープ、漬け込みとドライのサワーチェリー、ヨーグルトフォーム、ポピーシードのクリスプブレッド添え
Cold sour cherry soup with pickled and dried sour cherries, served with yogurt foam and poppy seed crispbread

3 500 Ft
アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

カールパーティ風パイクパーチのフィレ、
きのことエビ添え /
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

メイン料理 MAIN COURSES

ハーブチーズとワイルドガーリックを詰めた鶏胸肉、
イエローピーのピュレとビネガーロースト野菜添え
Chicken breast stuffed with herb cheese and wild garlic,
served with yellow pea purée and vinegar roasted vegetables

6 825 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7

ハーブ入りポテトダンプリング、ほうれん草
クリーム、セージ、ピリ辛ブロッコリー添え
Potato dumplings with herbs, served with spinach cream,
sage and piquant broccoli

5 950 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

自家製グリルソーセージとミックスピクルスを添
えたスランブツ
Slambuc with homemade grilled sausage and mixed pickles

6 650 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 12, 15

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

メイン料理 MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

ディル風味のかぼちゃ煮込み、チョウザメのフィレとヘーゼルナッツ添え
Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

9 800 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 16

きのこを詰めた仔牛胸肉、春のエッグバーレーとパセリ根のピュレ添え
Mushroom stuffed veal breast with spring egg barley and parsley root puree

8 400 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

カールパーティ風パイクパーチのフィレ、きのことエビ添え
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

メイン料理 MAIN COURSES

赤ワインで煮込んだ鹿肉のラグー、ブラックベリーとジュニパーのソース、焼きクネーデル添え
Wine-braised venison ragout with blackberry and juniper sauce,
served with pan-fried Knödel

14 700 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12

丸ごとローストしたガチョウのレバー、ズッキーニ入りハンガリー風レチョー、ロスティ、クリスピーオニオン添え
Whole roasted goose liver with zucchini hungarian lecsó, rösti, and crispy onions

15 400 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 9, 12

バコニ風牛フィレ、スモーキーなカッテージチーズパスタ添え
Bakony style filet of beef
with a smoky taste of cottage cheese pasta

14 700 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

メイン料理 MAIN COURSES

Gundel シーザーサラダ
お選びいただけるトッピング：グリルドチキンブレスト、エビ、スパイスを効かせた焼き鹿肉
Gundel caesar salad
Optional toppings: grilled chicken breast, shrimp, spiced seared venison

スパイスを効かせた焼き鹿肉添え
with spiced seared venison 5 950 Ft
グリルドチキンブレスト添え
with grilled chicken breast 5 250 Ft
エビ添え
with shrimp 5 950 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12

シトラス風味の白インゲン豆ラグー、
ケールとそばのパティ添え
Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 12, 16, 18

鴨レバーと食感のよい野菜ライスを添えたコンフィ鴨もも肉
Confit duck leg with duck liver
and creamy vegetable rice

8 400 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 7, 9, 12

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

メイン料理 MAIN COURSES

パプリカチキン、ノケドリ、きゅうりサラダ、サワークリーム添え
Paprika chicken, “nokedli”
with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

マンガリッツァ豚のシュニッツェル、パセリポテトと自家製ピクルス添え
Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

8 400 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 12, 15

ブラショー風牛テンダーロインのソテー、自家製ピクルス添え
“Brassói” sautéed beef tenderloin
with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 9, 15

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

オリジナルGundelパンケーキ /
The original Gundel pancake

デザート DESSERTS

オリジナルGundelパンケーキ

グルテンフリー版もご用意しています

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

フランベ仕立て

...for flaming

1 400 Ft

Nii

ショムローイ・スポンジケーキ

Somló sponge cake

3 325 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1 , 3, 5, 7, 8

Nii

バニラカスタードを添えたカッテージチーズ・クレープ

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

2 975 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

デザート DESSERTS

ドライサワーチェリーを添えた
Gundelチョコレートケーキ
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft
アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

ラーコーツィ風カッテージチーズケーキ
Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft
アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7

№11

ラズベリー・ピスタチオケーキ
砂糖不使用・乳糖不使用・グルテンフリー
Raspberry-pistachio cake
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

4 200 Ft
アレルゲン表示 / Allergic marking: 3, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

デザート DESSERTS

デザートセレクション 3種

ドボシュケーキ、エステルハージーケーキ、
ミニ・ラーコーツィ風カッテージチーズケーキ、
ミニチョコレートケーキ、ミニ・ショムローイ・スポンジケーキ、
ミニフルーツアイスクリームカップ

追加：1個につき600 Ft

Dessert selection 3 pcs

(Doboscake, Eszterházycake,
mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake,
mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

自家製ピクルスとスパイスクリスプを添えたハンガリー産チーズの盛り合わせ*

Selection of Hungarian cheeses with house-pickled vegetables and spiced crisps*

4 200 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 8

*厳選したチーズセレクションから、
異なるプレミアムチーズを3種類お
選びいただけます。
お好みに合わせてお楽しみください。

* With our carefully curated selection of cheeses,
the choice is yours. You can choose three different types
of premium cheeses from the platter, so every bite can be tailored
to your personal taste.

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

デザート DESSERTS

ビーガン・ストロベリーパルフェ
Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

ミントチョコレートとラズベリーのアイスクリームをのせた焼きアイスクリーム
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

3 500 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

デザート DESSERTS

エステルハージー・
アイスクリームサンデー
Eszterházy ice cream sundae

2 975 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Gundel アイスクリームカップ
Gundel ice cream cup

3 325 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ヴィーガンメニュー VEGAN MENU

Gundel サラダ

お選びいただけるトッピング：ガーリックロースト赤パプリカのフラットブレッド

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

セロリとグリーンピースのクリームスープ

Celery and green pea cream soup

2 800 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 9, 16, 18

シトラス風味の白インゲン豆ラグー、ケールとそばのパティ添え

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 12, 16, 18

ビーガン・ストロベリーパルフェ

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

アレルゲン表示 / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavors of Gundel in Your Language

**"Our 130-year history tells not of the passing of time,
but rather the refinement of traditions to all who visit us."**

Every single dish on our menu is a chapter from the golden book of Hungarian gastronomy: here you can taste the world-famous Gundel pancakes and our finest national dishes, right where they were first created. Under the skilled hands of our chefs, tradition and modern culinary art come together in seamless harmony, paying respect to the past while offering a lasting experience for the present.

№11 This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

While the treasures of Hungarian cuisine line the menu, the melodies that fill the air and the charm of authentic Hungarian songs help you immerse yourself in Budapest's golden age, creating that unparalleled atmosphere that has captivated travelers from around the world for centuries. And if you long for the closeness of nature, our garden offers a unique oasis for your gastronomic journey, with the cooling shade of massive, century-old trees.

Thank you for joining us on this timeless adventure. Let the Gundel legend become your story as well.

Scan the QR code and explore our menu in your own language

Deutsch Français

Italiano Español Polski Svenska

Русский 한국어 中文 日本語

ブラックフォレスト・マティーニ / Black Forest Martini

ドリンク DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

ドリンク DRINKS

アルコールカクテル

Gundel ジン＆トニック / Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
タンカレー・ジン＆トニック / Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
マーティン・ミラーズ・ジン＆トニック / Martin Miller's Gin & Tonic Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper	4 200 Ft
ヘンドリックス・ジン＆トニック / Hendrick's Gin & Tonic Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn	4 200 Ft
Purple Rain Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry	4 550 Ft
モンキー47 ジン＆トニック / Monkey 47 Gin & Tonic Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary	5 600 Ft
Gundel エスプレッソ・マティーニ / Gundel Espresso Martini (Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
パッションフルーツ・マティーニ / Pxxx Star Martini Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco	4 900 Ft
モヒート / Mojito (Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
アペロール・スプリッツ / Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
マンゴー・コラーダ / Mango Colada (Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 スモーキー・ナイト / 1894 Smoky Night Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel ネグローニ / Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
ヒューゴ / Hugo (Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
ハンガリアン・オールドファッションド / Hungarian Old Fashioned Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
ブラックフォレスト・マティーニ / Black Forest Martini Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
スパイシー・マルガリータ / Spicy Margarita (Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
お好みのカクテル / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel lemonades

ドリンク DRINKS

自家製シロップのGundelレモネード 0.4L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

エルダーフラワー＆ミント・レモネード / Elderflower- Mint lemonade マルメロ＆トンカ豆のレモネード / Quince-tonka bean フレッシュバジル入りストロベリー・レモネード / Strawberries with fresh basil フレッシュレモンバーム入りサワーチェリー・レモネード / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275Ft
クラシック・レモネード / Classic lemonade	2 100 Ft

砂糖不使用レモネード 0.4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

砂糖不使用スイカ・レモネード / Sugar free watermelon lemonade

自家製アイスフルーツティー/ HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

ノンアルコールカクテル / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ネグローニ / Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550Ft
アペロ・スプリッツ 0% / Apero Spritz 0% (ノンアルコール・プロセッコ、BELLA Aperitiv Spritz、ソーダ、オレンジ / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550Ft
ローズマリー・グレープフルーツ・クラッシュ / Rosemary Grapefruit crash (グレープフルーツ、ローズマリー、ソーダ / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800Ft
ノンアルコール Gundel ジン＆トニック / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (ノンアルコールジン、トニック、ラズベリー / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550Ft
ヴァージン・マンゴー・コラーダ (マンゴージュース、ココナッツミルク、バニラ / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800Ft
ヴァージン・モヒート (ブラウンシュガー、ミント、ライム、ソーダ / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800Ft

ミネラルウォーター / WATERS

San Pellegrino 0,75 l	2 450 Ft
Acqua Panna 0,75 l	2 450 Ft
Gundel スパークリングウォーター / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel スティルウォーター / still 0,75 l	2 100 Ft
Bubis スパークリングウォーター / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Bubis スティルウォーター / still 0,5 l	1 575 Ft

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ドリンク DRINKS

ソフトドリンク / SOFT DRINKS

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、トニック、ジンジャー、ファンタオレンジ 0,25 l	1 400 Ft
搾りたてオレンジジュース / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (アップル、ピーチ / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft
Rauch (マンゴージュース/ Mango) 0,2 l	1 750 Ft
Fever Tree トニック 0,2 l (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
Fever Tree ジンジャービア / Fever Tree Ginger Beer 0,2 l	1 925 Ft

生ビール / DRAFT BEER

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft
HB Weissbier 0,3 l	1 575 Ft
HB Weissbier 0,5 l	2 625 Ft

ボトルビール / BOTTLE BEER

ハイネケン / Heineken 0,33 l	1 750 Ft
ノンアルコール・ハイネケン / Heineken alcohol free 0,33 l	1 925 Ft
Szent András クラフトビール / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (インディア・ペールエール、チェリー、ノンアルコール・マンゴー、Raw Mango IPA、IPA、サワーチェリー、ノンアルコール・サワーチェリー、Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

スペシャルティコーヒー / Coffee specialities

ドリンク DRINKS

ホット＆コールド コーヒースペシャルティ / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

エスプレッソ / Espresso	1 575 Ft
ドッピオ / Doppio	1 925 Ft
アメリカーノ / Americano	1 575 Ft
アメリカーノ / Cappuccino	2 100 Ft
Gold Gundel バージョン / Gold Gundel	+350 Ft
コルタード / Cortado	2 100 Ft
Gold Gundel バージョン / Gold Gundel	+350 Ft
ラテ・マキアート / Latte macchiato	2 275 Ft
Gold Gundel バージョン / Gold Gundel	+350 Ft
バニラアイスクリーム入りアイスコーヒー / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel バージョン / Gold Gundel	+350 Ft
Gundel パンケーキコーヒー / Gundel Pancake coffee クルミ、ゴールデンレーズン、コーヒー、チョコレート、ホイップクリーム、パンケーキ/ Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
アイリッシュコーヒー / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel バージョン / Gold Gundel	+350 Ft
ホワイトチョコレートまたはダークチョコレート / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel バージョン / Gold Gundel	+350 Ft
バニラアイスクリームを添えたクラシック・ホットチョコレート / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
植物性ミルク / with plant-based milk	+350 Ft

紅茶スペシャルティ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、グリーン、
カモミール、ペパーミント、フルーツ、ルイボス /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ドリンク DRINKS

グラス・スパークリングワイン / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

Sauska Brut	3 675 Ft
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 975 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 975 Ft
Garamvári Sentimental Sweet スパークリングワイン	2 800 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft

グラス白ワイン / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Chardonnay – Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Sauvignon Blanc – Balla Géza pincészet	2 975 Ft
Olaszrizling – Váli pincészet	2 975 Ft
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	3 150 Ft
Lőcse Furmint-Béres Pince (Magnum)	3 850 Ft
Sauvignon Blanc-Villa Maria (ニュージーランド)	3 850 Ft

グラス・ロゼワイン / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

グラス赤ワイン / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon–Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Bikavér – Gál Tibor pincészet	3 150 Ft
Pinot Noir – Haraszty Pincészet	3 150 Ft
Kadarka – Balla Géza pincészet	3 150 Ft
Merlot – Vylyan pincészet	3 150 Ft
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 325 Ft
Malbec Trez Vivante (アルゼンチン)	3 850 Ft

グラス・デザートワイン / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji aszú 5 puttonyos - Grand Tokaj	3 850 Ft
Édes Szamorodni - Oremus pincészet	3 850 Ft
Late Harvest Cuvée - Sauska pincészet	3 850 Ft

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ドリンク DRINKS

ハンガリー産フルーツブランデー 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

ラム / RUM 0,04 L

Ron Zacapa 23’	5 600 Ft
Diplomatico	4 550 Ft
Plantation O.F.T.D. Overproof Rum	4 200 Ft

カルヴァドス、コニャック、ブランデー / CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

Hennessy VS Cognac	6 650 Ft
Janneau VSOP Armagnac	3 850 Ft
Remy Martin XO	11 900 Ft
Calvados Papidoux VSOP	3 850 Ft

ジン / GIN 0,04 L

Monkey 47	4 550 Ft
Martin Miller’s	3 150 Ft
Agárdi Chameleon Gin	3 150 Ft
Hendrick’s	3 500 Ft
Tanqueray	2 800 Ft
Bombay Sapphire	2 800 Ft

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ドリンク DRINKS

リキュール 0,04 L / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 800 Ft
Zwack Unicum	2 100 Ft
Unicum Riserva	4 550 Ft
Unicum Szilva	2 275 Ft
Unicum Barista	2 275 Ft
Unicum Orange Bitter	2 275 Ft
Unicum Trezor	5 650 Ft
Pallini Limoncello	2 275 Ft
Disaronno Amaretto Likőr	2 275 Ft
Chambord	3 500 Ft
Baileys Irish Cream	2 800 Ft

テキーラ / TEQUILA 0,04 L

Don Julio Anejo	5 650 Ft
Don Julio Blanco	4 550 Ft
El Jimador Blanco	2 100 Ft

ウォッカ / VODKA 0,04 L

Grey Goose	4 550 Ft
Beluga	4 200 Ft
Finlandia	2 800 Ft

ウイスキー / WHISKEY 0,04 L

Caolila 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 年	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 年	3 500 Ft
Johnnie Walker Black Label	3 850 Ft
Maker's Mark	3 850 Ft
Jameson Black Barrel	3 850 Ft
Agárdi Whisky	3 500 Ft

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

お客様へ
当スタッフは、特別なご要望にも喜んで対応いたします。
ファーストクラス・レストラン

DEAR GUESTS!
OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!
FIRST CLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András

Executive Chef
Vérten Róbert

Pastry Chef
Dudok Györgyi

Restaurant Manager
Horváth Gábor

General Director
Magyary Jenő

ランチメニューは毎日11:30〜18:00にご利用いただけます。
The lunch menu is valid from 11:30–18:00.

お客様の利便性のため、ユーロでの現金払いも承ります。
ユーロ現金でお支払いの場合、換算レートは1ユーロ＝330フォリントです。
For the convenience of our guests, we also accept cash payments in EUR.
Prices shown in EUR have been calculated using an exchange rate of 1 EUR = 330 HUF.

食物アレルギーおよび食事制限
Food allergies and dietary restrictions

11. グルテンを含む穀類 **1. Cereals contain gluten**	**2.** 甲殻類 **2. Crustaceans**	**3.** 卵 **3. Eggs**	4. 魚および魚を使用した料理 **4. Fish and dishes made of fish**	5. 落花生および落花生を使用した料理 **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. 大豆および大豆を使用した料理 **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. 乳および乳を使用した料理 **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. ナッツ類 **8. Nuts**	9. セロリおよびセロリを使用した料理 **9. Celery and dishes cooked with celery**	10. マスタードおよびマスタードを使用した料理 **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. ごまおよびごまを使用した料理 **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12. 二酸化硫黄および亜硫酸塩 **12. Sulphur dioxide**	13. ルピナスおよびルピナスを使用した料理 **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. 軟体動物および軟体動物を使用した料理 **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. 豚肉を含む **15. Contains pork**	16. ベジタリアン **16. Can be made for vegetarians**	**17.** 辛味のある料理 **17. Hot food**	18. ヴィーガン対応 **18. Suitable for vegans**	このマークはGundel National 11セレクションの料理を示しています。		

GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT
1146 Hungary
Budapest, Gundel Károly út 4.

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

Gundelの体験の一部をご自宅へお持ち帰りください

Gundelでは、味わい、雰囲気、そして料理の提供方法に至るまで、あらゆる細部を大切にしています。レストランとイベントでは、世界的に知られるZsolnay磁器に料理を盛り付けています。それは優雅なだけでなく、ハンガリーの職人技を象徴する存在でもあります。

今では、これらの特別な品々をご自宅にお持ち帰りいただけます。店頭で販売しているZsolnay磁器に加え、Gundelならではの商品を通じて、お食事の後もGundelの体験を続けていただけます。

ご自宅を彩るスタイリッシュなアイテムであると同時に、歴史のひとこま、瞬間、体験、そして祝福の思い出にもなる記念品をお選びください。

そしてご自宅で再びそれを目にしたとき、ただの物ではなく、ある体験を思い出させてくれるでしょう。それがGundelです。

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detailmatters—the flavours, theatmosphere, and even the way the dishes are presented. In our restaurant and at our events, we serve our dishes on world-famous Zsolnay porcelain plates, which are not only elegant but also iconic representatives of Hungarian craftsmanship.

Now you can take these special pieces home with you. In addition to the Zsolnay porcelain available in our shop, our unique products allow the Gundel experience to continue beyond the meal.

Choose a souvenir that is not only a stylish addition to your home but also a piece of history. A moment, an experience, a celebration...

... and when you look at it again at home, you won't just see an object – it will remind you of an experience. The Gundel.

商品コレクション全体をご覧ください

Take a look at the entire merchandise collection

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL SHOP

4 900 Ft

15 300 Ft

6 000 Ft

8 750 Ft

10 500 Ft

6 300 Ft