

Antipasto 前菜



前菜5種盛
1,280円(税込1,408円)

生のジャガイモからていねいに作った

- ◆ 本日のおすすめ前菜3種盛... 880円(税込968円)
- ◆ 本日のおすすめ前菜5種盛 1,280円(税込1,408円)
- ◆ 壺に入った男爵ポテトフライ
ガーリック風味
..... 450円(税込495円)

- ◆ 二種類の生ハム盛り合わせ..... 700円(税込770円)
イタリア産豚モモ肉の生ハムと、豚ロースの生ハム。食べ比べて下さい。
- ◆ 北海ダコのカルパッチョ..... 500円(税込550円)
やわらかい肉厚のタコです。
- ◆ トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ..... 600円(税込660円)
北海道産モッツアレラを使用しました。
- ◆ 北海道知床産蒸し鶏のカレークリームソース..... 500円(税込550円)
真空調理で柔らかく仕上げました。
- ◆ 野菜のトマト煮ラタトゥイユ..... 500円(税込550円)
イタリア産ホールトマトで煮込んだ野菜の旨味がぎゅっしり
- ◆ トラウトサーモンのマリネ..... 600円(税込660円)
刺身で食べられるトラウトサーモンをマリネにしました。

温 前 菜

- ◆ 大人気! 壺に入った男爵ポテトフライ
ガーリック風味..... 450円(税込495円)
生のジャガイモからていねいに作りました。
- ◆ 北海ダコのフリットグラナパダーノチーズ仕上げ..... 700円(税込770円)
タコの唐揚げにチーズで仕上げました。
- ◆ 厚切り鎌倉ベーコンの炭火焼と鎌倉ソーセージ... 850円(税込935円)
地元鎌倉ハムのベーコンとソーセージです。ビールに合います。

TowBell 名物! 世界最強シーザースサラダ



お客様の目の前で北イタリア産の大きなグラナパダーノチーズを雲のように削り、国産ロメインレタスの上にたっぷりかけます。

シーザースサラダ

◆2~4名様用 **1,450円**
(税込1,595円)

大皿海鮮サラダ

刺身用の帆立貝柱とサーモン、そして手長エビ、イカ、アサリが入った豪華なおすすめサラダです。

2~4名様用 **1,980円**
(税込2,178円)



新鮮な2種類のドレッシングをお客様の目の前で、シェーカーで混ぜておかけします。

Insalata (サラダ)

◆イタリア産生ハムとルッコラのサラダ **880円**
アンチョビドレッシング (2名様~用) (税込968円)

厳選されたアンチョビが素材の味をひきたてます。

◆4種類の本の子が入ったサラダ **800円**
わさび醤油ドレッシング (2名様~用) (税込880円)

◆ロメイングリーンサラダ (1~2名様用) **480円**
バルサミコであっさりシンプルに仕上げました。 (税込528円)

シーザースサラダS

◆2名様用 **1,200円**
(税込1,320円)

Zuppa (スープ)

◆クリームコーンスープ..... **400円**
(税込440円)
◆具だくさんの
ミネストローネスープ..... **400円**
(税込440円)

Pane e Riso (パン&ライス)

◆石窯焼自家製パン..... **380円**
(生クリーム・ホイップバター) (税込418円)
※お替わりもどうぞ(窯で焼き直すので少々時間がかかります)
◆ライス..... **280円**
※お替わりもどうぞ (税込308円)

まるごと1本ガーリックトースト **630円** (税込693円)
カウベルの隠れ名物です。売り切れる場合がございます。



ゆでたて ^{パスタ} Pasta

イタリア産ダル・クオーレ社製1.4mmスパゲティーニ（ブロンズ製法）使用。
生パスタは淡路麺業社製のこだわりの手打ち製法でモチモチ感を実現。

トマトソース

- ◆北海道産モッツアレラチーズとフレッシュトマト……………1,180円(税込1,298円)

トマトとモッツアレラチーズの相性は格別です。

- ◆鎌倉ベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ……………1,180円(税込1,298円)

厳選ベーコンとフレッシュトマトが絶妙なおすすめパスタです。

- ◆国産アサリのボンゴレロッソ…1,380円(税込1,518円)

プリプリアサリとトマトの相性がたまりません。

- ◆**生パスタ** 手長海老のペスカトーラ（リングイネ）……………1,580円(税込1,738円)

手長海老、帆立等が入ったトマトソースの豪華生パスタです。

クリームソース

- ◆**生パスタ** グラナパダーノチーズと鎌倉ベーコンのカルボナーラ（リングイネ）………1,280円(税込1,408円)

とろりとろける玉子ソースと鎌倉ベーコンの相性ピッタリのクリームソースの定番。

- ◆**生パスタ** トラウトサーモンと木の子のレモンクリーム（フェットチーネ）…1,280円(税込1,408円)

コクがあるのにさっぱりしているソースでクリーム系に合う手打ち生パスタです。

- ◆足柄牛ミートソースと揚げナスのカウベルスタイル……………1,280円(税込1,408円)

クリーム仕立てのパスタの上にたっぷりの足柄牛ミートソースと揚げナスをのせたカウベルのオリジナルです。

- ◆小海老とアスパラガスのトマトクリーム…1,280円(税込1,408円)

柔らかいエビとアスパラガスをトマトソースとクリームソースであえました。

あっさり味

- ◆国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油……………1,280円(税込1,408円)

国産牛がたっぷりのカウベルならではのおすすめパスタです。

- ◆どっさり国産アサリのピアンコ…1,180円(税込1,298円)

プリプリしたアサリをふんだんに使ったソースは絶品です。

- ◆博多かねふくの明太子と紋甲イカ1,180円(税込1,298円)

小さい紋甲イカが柔らかく、明太子とよく合います。

- ◆国産しらすとしめじのペペロンチーニ……………1,280円(税込1,408円)

漁師さんから直送された「しらす」がたっぷり。

大盛り
180円
(税込198円)



モッツアレラチーズとフレッシュトマト
1,180円(税込1,298円)



生パスタ
グラナパダーノと鎌倉ベーコンのカルボナーラ（リングイネ）
1,280円(税込1,408円)



生パスタ 手長海老のペスカトーラ（リングイネ）
1,580円(税込1,738円)

カウベルの
生パスタ

気温、湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で、丹念に練り上げられています。硬質小麦と云われるデュラム小麦のさらに中心部分を細かく砕き、明治時代から続く、手打製法によって絹のようなやわらかさとモチモチ感を再現しました。



窯焼き ^{ピッツァ} Pizza

8枚にカットしております。

ご注文いただいてから生地を手でのばし、
イタリア製の石窯で400度の高温で
焼き上げます。

- ◆ **人気 No.1** 北海道産モッツァレラチーズの
マルゲリータ..... 1,380円(税込1,518円)

ピッツァの王様。モッツァレラチーズとバジル、トマトの相性がたまらない。

- ◆ 鎌倉ベーコンと特選玉子のピスマルク 1,380円(税込1,518円)

真ん中にのった半熟玉子をつぶしてベーコンとからめて召し上がれ。

- ◆ いろいろ魚介の漁師風..... 1,580円(税込1,738円)

いろいろな魚介が入った、ご馳走ピッツァです。

- ◆ アンチョビとガーリックのマリナーラ 1,280円(税込1,408円)

ちよっぴりしょっぱいアンチョビのアクセントがたまらない。通好みのピッツァ。

- ◆ 国産しらすと北海道産モッツァレラチーズの
トマトソースルッコラ添え..... 1,380円(税込1,518円)

漁師さんから直送された「しらす」がたっぷり。

- ◆ フレッシュトマトと
鎌倉ベーコンとアスパラ..... 1,380円(税込1,518円)

鎌倉ハムの厳選ベーコンの香りが引き立つピッツァです。

- ◆ イタリア産 生ハム、レタス、
トマトのサラダ風..... 1,380円(税込1,518円)

生ハムと野菜のサラダ風ピッツァです。

- ◆ 北海道産
男爵イモと明太子のクリーム... 1,280円(税込1,408円)

明太子とジャガイモの相性ばつぐんです。

- ◆ 貝だくさんのお楽しみ
カブリチョーザ 1,380円(税込1,518円)

何が入っているかはお楽しみ!

ピッツァのお土産はいかがですか? (送料プラス100円+税でお持ち帰りいただけます)



北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ
1,380円(税込1,518円)



鎌倉ベーコンと特選玉子のピスマルク
1,380円(税込1,518円)



いろいろ魚介の漁師風
1,580円(税込1,738円)

お食事のお客様は
お飲物すべて280円(税込308円)です。

●挽きたてコーヒー
トラジャブレンドコーヒー使用
(お替わりもどうぞ)

●カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー)

●カフェラテ

●アイスコーヒー

●アイスカフェオレ

●ストレートティー

●レモンティー

●ミルクティー

●アイスストレートティー

●アイスレモンティー

●アイスミルクティー

●ジャズミンティー

●カモミールティー

●黒ウーロン茶(ホット)

●ウーロン茶(アイス)

●オレンジジュース(100%)

●カルピス

●コカコーラ

●ジンジャエール

●メロンソーダ

●カルピスソーダ





備長炭で焼く ハンバーグ

国産牛がたっぷり入った
ジューシーな歯ごたえのある
たっぷり200gの自慢の
ハンバーグです。



国産牛ハンバーグ炭火焼200g

- ◆ 特製 淡路島産玉ネギで作ったデミグラスソース 1,280円(税込1,408円)
淡路島産の甘くて柔らかな玉ネギだけを使用した、カウベル自慢の特製デミグラスソースです。
- ◆ 特製 和風醤油ソース..... 1,280円(税込1,408円)
カウベルオリジナルブランドのかき醤油をベースとした、特製醤油ステーキソースでお楽しみ下さい。
- ◆ モッツアレラチーズデミグラスソース..... 1,480円(税込1,628円)
モッツアレラチーズ(ドイツ産)が30gもあって、デミグラスソースと良く合います。
- ◆ 温泉玉子のせデミグラスソース..... 1,380円(税込1,518円)
ハンバーグと温泉玉子は良く合います。
- ◆ 辛味大根おろしの和風醤油ソース..... 1,380円(税込1,518円)
長野県産親田辛味大根を直送して使用。醤油ステーキソースとベストマッチングです。
- ◆ 厚切り焼 カマンベールとトマトのイタリアンソース 1,580円(税込1,738円)
カマンベール半身を丸ごと。そして厚切りトマトとトマトクリームソース。豪華で美味しくて、満足度アップです。
お客様の目の前でカマンベールチーズを焼き上げます。
- ◆ 超特大特選ビーフハンバーグ400g..... 2,280円(税込2,508円)
通常の2倍の大きさのぜいたくなハンバーグ。2種類のソースでお楽しみ下さい。

セット 480円(税込528円)

ドルチェセット 880円(税込968円)

◆それぞれお選び下さい。

1. ①ライス (お替わりもどうぞ)
②石窯焼き自家製パン (お替わりもどうぞ)
2. お飲物を下の21種類からお選び下さい。

◆左の「セット」+下記デザートをお選び下さい。

1. ①本日のデザート ②北海道ソフトクリーム



お替わりパンは窯で焼き直す
ので少々時間がかかります



お
飲
物

- 挽きたてコーヒー
トラジャブレンドコーヒー使用
(お替わりもどうぞ)
- カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー)
- カフェラテ
- アイスコーヒー

- アイスカフェオレ
- ストレートティー
- レモンティー
- ミルクティー
- アイスストレートティー
- アイスレモンティー

- アイスミルクティー
- ジャスミンティー
- カモミールティー
- 黒ウーロン茶(ホット)
- ウーロン茶(アイス)
- オレンジジュース(100%)

- カルピス
- コココーラ
- ジンジャエール
- メロンソーダ
- カルピスソーダ

セ
ッ
ト
ご
説
明

単品でご注文の方、上記のお飲物がどれでも 280円(税込308円)

備長炭で焼く厳選国産牛ステーキ



カウベルのステーキは厳選したお肉のみを使用しています。
長年の経営からの確かな目利きで、
その時の良質なお肉を仕入れています。
柔らかくて、美味しく、ヘルシーなステーキをご堪能下さい。

ガーリック

180円(税込198円)

サーロインステーキ220g 3,880円(税込4,268円)

ガーリックサーロインステーキ220g 3,980円(税込4,378円)

厚切りサーロイン400g 6,980円(税込7,678円)

英国王が美味しさに感動し貴族階級の
称号「サー」を付けたのが由来とされる
魅力のあるステーキです。

数量限定

フィレ120g 3,880円(税込4,268円)

牛一頭から取れるのは3~4%の希少部位。
柔らかくヘルシーなステーキです。

シャトーブリアン120g 4,980円(税込5,478円)

フィレの中でも中央部の最も良い肉質の究極の希少部位。
贅沢をお楽しみ下さい。

セット 480円(税込528円)

ドルチェセット 880円(税込968円)

セットの説明は左頁をご覧ください

ステーキソースをお選び下さい

①レフォール醤油ソース

②特製醤油ソース

③ガーリックオニオン醤油ソース ④辛味大根おろしポン酢ソース

※ガーリックステーキには特製醤油ソースが付きます

※本日の牛肉の産地はスタッフにお聞き下さい。

人気超 熱々ぐつぐつ肉汁たっぷり 石焼煮込み シチューハンバーグ (150g)

1,280円
(税込1,408円)

甘さを抑えた洗双糖で軽く煮込んだ
ニンジングラッセ

ほうれん草の Pasta
「ヌイユ」

季節で変わる野菜

国産牛
ビーフシチュー

肉汁たっぷり! カウベル特製
合挽150gハンバーグ

石焼料理

熱々に熱した石鍋の料理です。
ぐつぐつ煮あがった料理をあつあつ、ふうふう、
やけどしないようお召し上がりください。

◆石焼 国産牛ビーフシチュー

時間をかけてじっくり煮込んだ
柔らかいお肉とソースは絶品です。

1,680円(税込1,848円)

◆石焼 グラナパダーノチーズのリゾット

グラナパダーノチーズをたっぷり
使ったおすすめリゾットです。

1,280円(税込1,408円)

◆石焼 角切り国産牛と木の子のピリ辛 ガーリックライス

ガーリックの香りの中に、国産牛、木の子、ピリ辛を
含ませた、複雑な味わいが人気のヒミツです。

1,380円(税込1,518円)

石焼 グラナパダーノチーズの
リゾット

石焼 国産牛
ビーフシチュー

石焼 角切り国産牛と
木の子のピリ辛ガーリックライス

セットで説明

セット 480円(税込528円)

- ①ライス ②石窯焼き自家製パン(ライス・パンお替わりもどうぞ)
- お飲物を右の21種類からお選び下さい。

ドルチェセット 880円(税込968円)

上記セット+下記デザートをお選び下さい。

- ①本日のデザート ②北海道ソフトクリーム

お替わりパンは窯で
焼き直すので少々
時間がかかります

お飲物をお選び下さい

- 挽きたてコーヒー
トラジャブレンドコーヒー使用
(お替わりもどうぞ)
- カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー)
- カフェラテ
- アイスコーヒー
- アイスカフェオレ
- ストレートティー
- レモンティー
- ミルクティー
- アイスストレートティー
- アイスレモンティー

- アイスミルクティー
- ジャスミンティー
- カモミールティー
- 黒ウーロン茶(ホット)
- ウーロン茶(アイス)
- オレンジジュース(100%)
- カルピス
- コココーラ
- ジンジャエール
- メロンソーダ
- カルピスソーダ

おすすめ! 大人気

お2名様から
すべての人数様まで

みなさんで少しずつ
いろいろ取り分けて食べていただく…
カウベルのおいしいところ取り!

取り分けセット

Prego

プレーゴ

名物!シーザースサラダと
ピッツァ・パスタと石焼料理
デザートも楽しめる!

1名様

2,480円(税込2,728円)

(2名様… 4,960円(税込5,456円)~)

1. カウベル名物 世界最強の…

シーザースサラダ (2名様…Sサイズ、3名様…通常サイズ)

2. ピッツァ・パスタ・石焼料理を人数分ご注文下さい。

(右ページからお選び下さい。)

※料理は順番にお出しますが、お取り分けしない場合はお声かけ下さい。

3. デザートを人数分ご注文下さい。

(本日のデザート、又は北海道ソフトクリーム)

4. ドリンクを人数分、下記の21種類からお選び下さい。

Coffee (コーヒー)

- 挽きたてコーヒー
トラジャブレンドコーヒー使用(お替わりもどうぞ)
- カフェ・コン・パンナ(ウインナーコーヒー)
- カフェラテ
- アイスコーヒー
- アイスカフェオレ

Tea (紅茶・超鮮度ディルマ社製)

- ストレートティー(アールグレイ) ←ケーキと良く合う紅茶です。
- レモンティー(セイロン)
- ミルクティー(イングリッシュティー)

Ice Tea (アイスティー・セイロン)

- アイスティーストレート
- アイスレモンティー
- アイスマルクティー

Herbal Tea (ハーブティー)

- ジャスミンティー
消化を助け、食事の後に飲むと口の中がすっきりします。
- カモミールティー
リラックス効果があり、体温を高め発汗を促す作用があります。

Soft drink (ソフトドリンク)

- ホット黒烏龍茶
- アイス烏龍茶
- オレンジジュース(100%)
- カルピス
- コカコーラ
- ジンジャエール
- メロンソーダ
- カルピスソーダ

ピッツァ

- 北海道産 モッツアレラチーズのマルゲリータ
- 鎌倉ベーコンと特選玉子のビスマルク
- いろいろ魚介の漁師風
- アンチョビとガーリックのマリナーラ
- 国産しらすと北海道産モッツアレラチーズのトマトソースルッコラ添え
- フレッシュトマトと鎌倉ベーコンとアスパラ
- イタリア産生ハム、レタス、トマトのサラダ風
- 北海道産 男爵イモと明太子のクリーム
- 貝だくさんのお楽しみ カブリチョーザ
- 季節のピッツァ (料理はスタッフにお聞き下さい)

鎌倉ベーコンと特選玉子の
ビスマルク

北海道産モッツアレラチーズの
マルゲリータ

パスタ

- 北海道産 モッツアレラチーズとフレッシュトマト
- 鎌倉ベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ
- 国産アサリの ポンゴレロッソ (アサリのトマトソース)
- グラナパダーノチーズと鎌倉ベーコンの
カルボナーラ (生パスタ・リングイネ)
- トラウトサーモンと木の子のレモンクリーム (生パスタ・フェットチーネ)
- 足柄牛ミートソースと揚げナスのカウベルスタイル
- 小海老とアスパラガスのトマトクリーム
- 国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油
- どっさり国産アサリのピアンコ
- 博多かねふくの明太子と紋甲イカ
- 国産しらすとしめじのペペロンチーノ
- 季節のパスタ (料理はスタッフにお聞き下さい)



鎌倉ベーコンとフレッシュトマトの
アマトリチャーナ



国産牛のグリルと
アスパラガスのバター醤油



足柄牛ミートソースと
揚げナスのカウベルスタイル



グラナパダーノチーズと鎌倉ベーコンの
カルボナーラ (生パスタ・リングイネ)

石焼料理

料理の詳しい説明は
ピッツァ、パスタ、
石焼の頁をご覧ください。

- 石焼 煮込みハンバーグ (ライス又は自家製パン付)
- 石焼 グラナパダーノチーズのリゾット
- 石焼 角切り国産牛と
木の子のピリ辛ガーリックライス



石焼 煮込みハンバーグ



石焼 グラナパダーノチーズのリゾット



石焼 角切り国産牛と木の子の
ピリ辛ガーリックライス

デザート Dolce

デザート一番人気!

炎のとろとろプリン

480円(税込528円)

お客様の目の前で種子島産
洗双糖を使い、キャラメル
ソースを仕上げます。

- ◆ ビターなガトーショコラ
エスプーマ生クリーム添え... 500円(税込550円)
- ◆ 大人の ティラミス 480円(税込528円)
- ◆ ベイクドチーズケーキ..... 500円(税込550円)
- ◆ 黒ゴマソースの パンナコッタ ... 480円(税込528円)
- ◆ カシスソースの パンナコッタ..... 480円(税込528円)

北海道 ソフトクリーム

大人も納得。グラスで食べる濃厚で
なめらかな高級ソフトクリームです。



- ◆ 北海道ソフトクリーム
ショート (S) 380円(税込418円)
- ◆ 北海道ソフトクリーム430円(税込473円)
- ◆ 北海道ソフトクリームプラリネ添え 430円
プラリネ(ナッツ)がかかっています。(税込473円)
- ◆ ソフトクリーム 黒ゴマソース..... 480円(税込528円)
黒ゴマ、はちみつ、きんもくせいのリキュールで
作った自家製ソースをお楽しみ下さい。
- ◆ ソフトクリーム カシスソース..... 480円(税込528円)
フランス産カシスを使ったソースです。
- ◆ ソフトクリーム チョコレートソース480円(税込528円)
甘いもの好きにはたまらない、チョコレートたっぷり。
- ◆ ソフトクリーム 四季のソース..... 480円(税込528円)
フォーシーズンで変わる豊かなソースをお楽しみ下さい。
- ◆ コーヒーゼリー&ソフトクリーム 480円(税込528円)
大人の味のソフトクリームです。
- ◆ チョコレートバナナパフェ..... 700円(税込770円)
これぞキングオブパフェ。大満足です。
- ◆ ソフトクリームソーダ 410円(税込451円)

デザートピッツァ

ファミリーで、グループでどうぞ!

(お土産にもおすすめです。別途箱代100円(税込110円))

- ◆ チョコレートとバナナのピッツァ... 1,180円
(税込1,298円)
- ◆ エスプーマ生クリームがたっぷりのった
チョコレートとバナナのピッツァ... 1,280円
(税込1,408円)



Coffee (コーヒー)

- 挽きたてコーヒー 380円(税込418円)
トラジャブレンドコーヒー使用 (お替わりもどうぞ)
- カフェ・コン・パンナ(ウインナーコーヒー) 420円(税込462円)
- カフェラテ..... 380円(税込418円)
- アイスコーヒー..... 380円(税込418円)
- アイスカフェオレ..... 380円(税込418円)

Tea (紅茶)



超鮮度ディルマ社製

茶摘みから製品化まで2週間の超鮮度!
だから渋さの少ないクリアな味わいです。

- ストレートティー (アールグレイ) .. 380円(税込418円)
- ケーキと良く合う紅茶です。
- レモンティー (セイロン) 380円(税込418円)
- ミルクティー (イングリッシュティー) .. 380円(税込418円)
- アイスティーストレート (セイロン) 380円(税込418円)
- アイスレモンティー (セイロン) 380円(税込418円)
- アイスミルクティー (セイロン) 380円(税込418円)

Herbal tea (ハーブティー)

- ジャスミンティー..... 380円(税込418円)
- 消化を助け、食事の後に飲むと口の中がすっきりします。
- カモミールティー..... 380円(税込418円)
- リラックス効果があり、体温を高め発汗を促す作用があります。

Soft drink (ソフトドリンク)

- ホット黒烏龍茶..... 380円(税込418円)
- アイス烏龍茶..... 380円(税込418円)
- オレンジジュース (100%) 380円(税込418円)
- カルピス..... 380円(税込418円)
- コカコーラ..... 380円(税込418円)
- ジンジャーエール..... 380円(税込418円)
- メロンソーダ..... 380円(税込418円)
- カルピスソーダ..... 380円(税込418円)

デザート Dolce

- ◆ ビターなガトーショコラ
エスプーマ生クリーム添え 500円(税込550円)
- ◆ 大人の ティラミス 480円(税込528円)
- ◆ ベイクドチーズケーキ..... 500円(税込550円)
- ◆ 黒ゴマソースの パンナコッタ・ 480円(税込528円)
- ◆ カシスソースの パンナコッタ... 480円(税込528円)

北海道 ソフトクリーム

大人も納得。グラスで食べる濃厚で
なめらかな高級ソフトクリームです。



- ◆ 北海道ソフトクリーム
ショート (S) ... 380円(税込418円)
- ◆ 北海道ソフトクリーム 430円(税込473円)
- ◆ 北海道ソフトクリームブラリネ添え 430円
ブラリネ(ナッツ)がかかっています。(税込473円)
- ◆ ソフトクリーム 黒ゴマソース... 480円(税込528円)
黒ゴマ、はちみつ、きんもくせいのリキュールで
作った自家製ソースをお楽しみ下さい。
- ◆ ソフトクリーム カシスソース... 480円(税込528円)
フランス産カシスを使ったソースです。
- ◆ ソフトクリーム チョコレートソース 480円(税込528円)
甘いもの好きにはたまらない、チョコレートたっぷり。
- ◆ ソフトクリーム 四季のソース... 480円(税込528円)
フォーシーズンで変わる豊かなソースをお楽しみ下さい。
- ◆ コーヒーゼリー&ソフトクリー 480円(税込528円)
大人の味のソフトクリームです。
- ◆ チョコレートバナナパフェ... 700円(税込770円)
これぞキングオブパフェ。大満足です。
- ◆ ソフトクリームソーダ 410円(税込451円)

ダントツ一番人気!

炎のとろとろプリン

480円
(税込528円)



お客様の目の前で種子島産
洗双糖を使い、キャラメル
ソースを仕上げます。

デザートピッツァ

ファミリーで、グループでどうぞ!

(お土産にもおすすめです。別途箱代 100円(税込110円))

◆ チョコレートとバナナのピッツァ... 1,180円
(税込1,298円)

◆ エスプーマ生クリームがたっぷりのった
チョコレートとバナナのピッツァ... 1,280円
(税込1,408円)



お食事のお客様は
280円(税込308円)でお飲みになれます。

Coffee (コーヒー)

- 挽きたてコーヒー 380円(税込418円)
トラジャブレンドコーヒー使用 (お替わりもどうぞ)
- カフェ・コン・パンナ(ウインナーコーヒー) 420円(税込462円)
- カフェラテ 380円(税込418円)
- アイスコーヒー 380円(税込418円)
- アイスカフェオレ 380円(税込418円)

Tea (紅茶)



超鮮度ディルマ社製

茶摘みから製品化まで2週間の超鮮度!
だから渋みの少ないクリアな味わいです。

- ストレートティー (アールグレイ) ... 380円(税込418円)
ケーキと良く合う紅茶です。
- レモンティー (セイロン) 380円(税込418円)
- ミルクティー (イングリッシュティー) .. 380円(税込418円)
- アイスティーストレート (セイロン)・ 380円(税込418円)
- アイスレモンティー (セイロン) 380円(税込418円)
- アイスミルクティー (セイロン) 380円(税込418円)

Herbal tea (ハーブティー)

- ジャスミンティー 380円(税込418円)
消化を助け、食事の後に飲むと口の中がすっきりします。
- カモミールティー 380円(税込418円)
リラックス効果があり、体温を高め発汗を促す作用があります。

Soft drink (ソフトドリンク)

- ホット黒烏龍茶 380円(税込418円)
- アイス烏龍茶 380円(税込418円)
- オレンジジュース (100%) 380円(税込418円)
- カルピス 380円(税込418円)
- コカコーラ 380円(税込418円)
- ジンジャーエール 380円(税込418円)
- メロンソーダ 380円(税込418円)
- カルピスソーダ 380円(税込418円)

樽生氷温ビール

アサヒドライプレミアム

—— 豊 醸 ——

ほうじょう

コク・香り・アルコール分 全てが最大級。
アルコール分 6.5%

◆ジョッキ …… 580円(税込638円)

◆グラス …… 420円(税込462円)

瓶ビール & 冷 酒

◆アサヒスーパードライ(中瓶) 630円(税込693円)

◆冷酒高清水(300ml) …… 750円(税込825円)

ノンアルコール ビール&カクテル

◆アサヒ ドライゼロ …… 450円(税込495円)
アルコール0.00%、カロリーゼロ、糖質ゼロ

◆カシスオレンジ …… 400円(税込440円)
アルコール0.00%

◆カシスソーダ …… 400円(税込440円)
アルコール0.00%

生搾りサワー

新鮮な生のフルーツをご自分で搾るサワーです。

◆生グレープフルーツサワー 480円(税込528円)

◆生レモンサワー …… 450円(税込495円)

サワー&カクテル



◆ジャックダニエル
ハイボール
芳醇で、まろやかで
均整のとれたウイスキー
… 480円(税込528円)

◆グレングラント10年
ハイボール
卓越したバランスの
ウイスキー
… 600円(税込660円)



◆カシスサワー …… 420円(税込462円)

◆カルピスサワー …… 420円(税込462円)

◆ウーロンハイ …… 420円(税込462円)

◆紅茶ハイ …… 420円(税込462円)
ディルマ社セイロンティーを使用。

◆シャンディ …… 450円(税込495円)
生ビールとジンジャーエールのカクテル。

◆カシスビール …… 450円(税込495円)
カシスと生ビールのカクテル。

カウペルを
味わい尽くす

豪華な

大人気!! 選べるメイン料理

ランチコース

・メイン料理
(下記からお選び下さい)

+

- ・本日の3種類のオードブル
- ・本日のスープ
- ・ランチサラダ
- ・本日のデザート or
北海道ソフトクリーム
- ・ドリンク(他ページからお選び下さい)

*写真は季節のパスタコースです。

選べるメイン料理



季節のパスタコース

3種類からお選び下さい

1,980円
(税込2,178円)



季節のピッツァコース

3種類からお選び下さい

1,980円
(税込2,178円)

オニオンデミグラスソース
和風醤油ソース



国産牛入り

ビーフハンバーグコース

自家製パンorライス付
(共におかわり出来ます)

2,180円
(税込2,398円)



石焼グラナパダーノ チーズのリゾットコース

2,080円(税込2,288円)



石焼角切り牛肉とキノコのピリ辛 ガーリックライスコース

2,080円(税込2,288円)



石焼煮込みハンバーグ (150g)コース

自家製パンorライス付
(共におかわり出来ます)

2,080円
(税込2,288円)



オーストラリア産

リブローズステーキ150gコース

自家製パン or ライス付 (共におかわり出来ます)

2,280円
(税込2,508円)

番号を
お選び
下さい

- ① レフォール醤油ソース
- ② 特製醤油ソース
- ③ 辛味大根おろしとポン酢のソース
- ④ ガーリックオニオン醤油ソース

選べる
ソース!

*写真はイメージです。実際と器が異なることがあります。

季節で楽しめる 期間限定 セット



季節のピッツアセット 1,580円 (税込1,738円)

- ・本日のスープ
- ・季節のピッツア3種類からお選び下さい
- ・ドリンク
- ・ランチサラダ

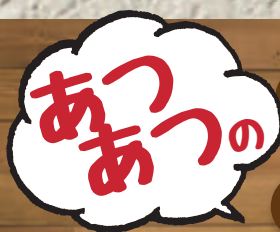
季節のピッツア (単品) 各1,280円 (税込1,408円)



季節のパスタセット 1,580円 (税込1,738円)

- ・本日のスープ
- ・石窯焼き自家製パン (4枚) (おかわり出来ます)
- ・季節のパスタ3種類からお選び下さい
- ・ドリンクorランチサラダ

季節のパスタ (単品) 各1,280円 (税込1,408円)



カウベル自慢の 石焼料理!!



石焼煮込み ハンバーグ (150g) セット 1,480円 (税込1,628円)

- ・本日のスープ
- ・石窯焼き自家製パンorライス (共におかわり出来ます)
- ・ドリンクorランチサラダ

石焼煮込み
ハンバーグ (単品) 1,080円
(税込1,188円)

*写真はイメージです。実際と器が異なることがあります。

Hamburg ハンバーグ

国産牛入り

ビーフハンバーグ (200g) 炭火焼セット

炭火焼

- ・本日のスープ
- ・自家製パンorライス (共におかわり出来ます)
- ・ドリンクorランチサラダ
- ・ハンバーグの種類を下記よりお選び下さい



オニオンデミグラスソース

1,580円 (税込1,738円)



和風醤油ソース

1,580円 (税込1,738円)



辛味大根おろし和風醤油ソース

1,680円 (税込1,848円)



モッツアレラチーズデミグラスソース

1,680円 (税込1,848円)



選べる
ソース

カウベル特製 ハンバーグ丼セット (150g)

- ・本日のスープ
- ・ドリンクorランチサラダ

1,180円
(税込1,298円)



Steak ステーキ

オーストラリア産 リブロース (100g) ステーキ丼セット

- ・本日のスープ
- ・ドリンクorランチサラダ

1,380円
(税込1,518円)



オーストラリア産 リブロースステーキ炭火焼セット

炭火焼

- ・本日のスープ
- ・自家製パンorライス (共におかわり出来ます)
- ・ドリンクorランチサラダ

150g 1,680円 (税込1,848円)

200g 2,180円 (税込2,398円)

250g 2,680円 (税込2,948円)



選べる
ソース!

番号を
お選び下さい

- ① レフォール醤油ソース
- ② 特製醤油ソース
- ③ 辛味大根おろしとポン酢のソース
- ④ ガーリックオニオン醤油ソース

カウベル
名物

世界
最強

シーザースサラダ

Cow Bell Specialties

シーザースサラダ

(3~4名様用)

1,450円

(税込1,595円)

シーザースサラダS

(2名様用)

1,200円

(税込1,320円)



※写真はシーザースサラダSです。

単品メニュー

- ・ 本日のスープ 80円 (税込88円)
- ・ ランチサラダ 280円 (税込308円)
- ・ ロメイングリーンサラダ 480円 (税込528円)
- ・ 石焼煮込みハンバーグ 1,080円 (税込1,188円)
- ・ カウベル特製ハンバーグ丼 1,080円 (税込1,188円)
- ・ オーストラリア産
リブロースステーキ 1,280円 (税込1,408円)
- ・ 国産牛入り
ビーフチーズハンバーグ 200g 1,480円 (税込1,628円)
- ・ オーストラリア産
リブロースステーキ 150g ... 1,580円 (税込1,738円)
- ・ ランチオードブル 380円 (税込418円)
- ・ 石窯焼き自家製パン(おかわり出来ます) ... 380円 (税込418円)
- ・ ライス《山形はえぬぎ》(おかわり出来ます) ... 280円 (税込308円)
- ・ 国産牛入りビーフハンバーグ 200g 1,280円 (税込1,408円)
(オニオンデミグラスソースor和風醤油ソース)
- ・ 国産牛入りビーフハンバーグ 200g
辛味大根おろし和風醤油ソース ... 1,380円 (税込1,518円)

お食事の方 ドリンク各種 280円 (税込308円)

あたたかいお飲み物

Hot

- ・ 深焙り挽きたてコーヒー
(おかわり出来ます)
- ・ カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー)
- ・ カフェラテ
- ・ ストレートティー
- ・ レモンティー
- ・ ミルクティー
- ・ ジャスミンティー
- ・ カモミールティー
- ・ 黒ウーロン茶

つめたいお飲み物

Cold

- ・ アイスコーヒー
- ・ アイスカフェオレ
- ・ アイスティーストレート
- ・ アイスレモンティー
- ・ アイスミルクティー
- ・ アイスウーロン茶
- ・ オレンジジュース(100%)
- ・ カルピスウォーター
- ・ コカコーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ メロンソーダ
- ・ カルピスソーダ

*写真はイメージです。実際と器が異なることがあります。