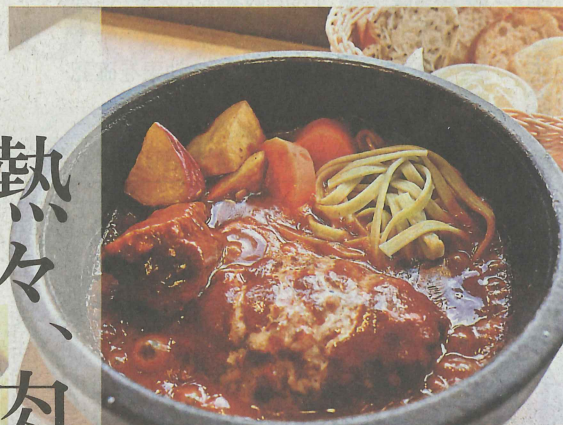


# イタリアンと炭火焼きの店 CowBell 本店

[カウベル]

◎横浜市栄区



熱々、肉汁たっぷり柔らか

## 石焼煮込みシチュー ハンバーグ

### 具材の味と食感堪能 食べ進めるのが楽しい

ぐつぐつ。煮えたぎる音とともに運ばれてきた「石焼煮込みシチューハンバーグ」(1408円)。食欲をそそる良い香りもその場に漂い、熱々をハフハフしながら口に運ぶ。

ハンバーグは肉汁たっぷりで柔らか。ビーフシチューの具材に使う国産牛や野菜もごろごろ入り、ほうれん草の Pasta も入る。食べ始めはさっぱりしたシチューだが、石焼き鍋の中で煮込まれるにつれ、濃厚になっていく。さまざまな味や食感が堪能でき、食べ進めるのが実に楽しい一品だ。

1969年に創業した地域に愛されているレストラン。2000年に洋食から現在のイタリアンと炭火焼きの業態にリニューアルし、それを機にこのメニューを新たな名物として打ち出した。当初は石焼き料理が珍しく、「熱そう」と食べるのに戸惑う客もいたというが、評判は次第に広まった。店長の山本淳一さん(53)は「コロナ禍前は月に800食が出ていた人気メニューです。ピザ窯で焼いた自家製パン(別途418円)を、シチューに付けて食べても格別です」と笑顔で薦める。

☆横浜市栄区上郷町109の1。JR港南台駅からバスで中野町下車すぐ。駐車場あり。午前10時半～午後2時半☎、同5時～9時半☎。12月31日と1月1日休み。☎045(893)5732。



ピザ窯で焼き上げるパンについて説明する山本店長

