



Prego

— プレーゴ —

名物シーザースサラダと
ピッツァ・パスタ・石焼料理、
ドリンク、デザートも楽しめる!

2名様から
すべての人数様
まで

取り分けセット プレーゴ 1名様

2,500円
(税込2,750円)

※ご注文は2名様より承ります

2名様

5,000円
(税込5,500円) ~

1. カウベル名物シーザースサラダ …… (2名様 Sサイズ、3名様 通常サイズ)
2. パスタ・ピッツァ・石焼料理の中から1種類 …… (人数分ご注文下さい)
右のページよりお選び下さい ▶▶
3. デザートを人数分ご注文下さい… (本日のデザート、または北海道ソフトクリーム)
4. ドリンクを人数分、下記よりお選び下さい

選べるドリンク!!

あたたかいお飲み物 Hot

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

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 (100%)
- ・ カルピスウォーター
- ・ カルピスソーダ
- ・ コカコーラ
- ・ メロンソーダ
- ・ ジンジャーエール



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

人気



生パスタ リングイネ
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 フィットチーネ
トラウトサーモンと
木の子のレモンクリーム



足柄牛ミートソースと
揚げナスのカウベルスタイル



国産しらすとしめじの
ペペロンチーノ



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
ビアンコ



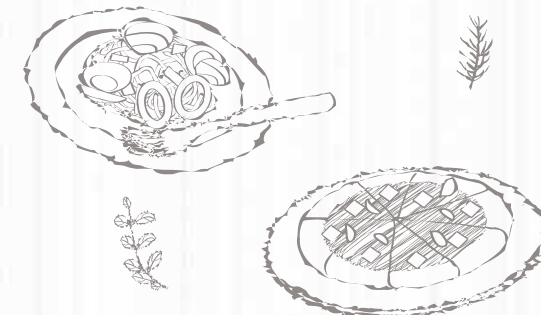
博多かねふくの明太子と
紋甲イカ



おすすめ

季節のパスタ

Pasta Pizza



季節パスタと季節
のピZZアは、別の
ページに表記がご
ざいます。
詳しくはそちらをご
覧下さいませ。

人気



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

おすすめ



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

おすすめ



季節のピZZア



フレッシュトマトと
鎌倉ベーコンとアスパラ



北海道男爵イモと明太子
のクリーム



具だくさんのお楽しみ
カプリチョーザ



国産しらすと北海道モッツアレ
ラチーズのトマトソースルッコラ
添え



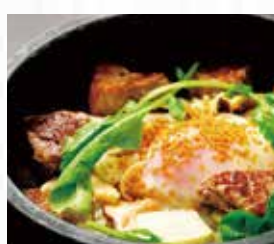
人気



石焼煮込みハンバーグ
(ライスまたは自家製パン付)



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

Stone grilled food

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Stone grilled food

カウベル自慢の石焼料理!!

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。

大人気



石焼

超熱々ぐつぐつ肉汁たっぷり
煮込みシチューハンバーグ(150g)

1,380円(税込1,518円)



石焼



石焼



石焼

角切り国産牛と木の子のピリ辛ガーリックライス

1,480円(税込1,628円)

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。

グラナパダーノチーズのリゾット

1,300円(税込1,430円)

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。

国産牛ビーフシチュー

1,700円(税込1,870円)

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。

お料理とご一緒に!

セット 500円(税込550円)

- 1.ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
 - 2.ドリンク
- 右記よりお選び下さい



ドルチェセット 900円(税込990円)

- 1.ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
- 2.ドリンク
- 3.本日のデザート or 北海道ソフトクリーム



※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。



Hamburg

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。

特製

淡路島産玉ネギで作ったデミグラスソース 1,300円(税込1,430円)
淡路島産の甘くて柔らかい玉ネギだけを使用した、カウベル自慢のデミグラスソースです。



和風醤油ソース

特製

1,300円(税込1,430円)

カウベルオリジナルのかき醤油をベースとした、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

1,500円(税込1,650円)

モッツアレラチーズ(ドイツ産)が30gもつてデミグラスソースと良く合います。



厚切り

カマンベールとトマトの イタリアンソース

1,600円(税込1,760円)

カマンベール半身、厚切りトマトとトマトクリームソース。豪華で満足度アップです。



超特大特選 ビーフハンバーグ400g

2,400円(税込2,640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。



温泉玉子のせ デミグラスソース

1,400円(税込1,540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

1,400円(税込1,540円)

長野県産親田辛味大根を直送して使用。
ステーキソースとベストマッチングです。

お料理とご一緒に!

あたたかいお飲み物 Hot

ドリンクセット 300円(税込330円)

つめたいお飲み物 Cold

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

- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェオレ
- ・アイスティストレート
- ・アイスレモンティー

- ・アイスマルクティー
- ・アイスウーロン茶
- ・オレンジ(100%)
- ・カルピスウォーター
- ・カルピスソーダ
- ・コココーラ
- ・メロンソーダ
- ・ジンジャーエール

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。



Steak

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。



- サーロイン 220g 3,980円 (税込4,378円)
- ガーリックサーロイン 220g 4,180円 (税込4,598円)
- 厚切りサーロイン 400g 7,200円 (税込7,920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。



フィレ120g 3,980円 (税込4,378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である究極の希少部位。

|| 選べるソース

- 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

お料理とご一緒に!

セット 500円 (税込550円)

- 1. ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
 - 2. ドリンク
- 右記よりお選び下さい



ドルチェセット 900円 (税込990円)

- 1. ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
- 2. ドリンク
- 3. 本日のデザート or 北海道ソフトクリーム



※本日の牛肉の産地はスタッフにお聞き下さい。※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Salad サラダ

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、
 国内産ロメインレタスの上にたっぷりかけます。

CowBell
 名物

シーザースサラダ 3~4名様用 1,550円(税込1,705円)
 シーザースサラダ 2名様用 1,300円(税込1,430円)

イタリア産生ハムとルッコラのサラダ 2名様~用
 アンチョビドレッシング 930円(税込1,023円)

4種類の木の子が入ったサラダ 2名様~用
 わさび醤油ドレッシング 850円(税込935円)

ロメインサラダ 1~2名様用
 バルサミコでシンプルに仕上げました。 500円(税込550円)

大皿海鮮サラダ 2~4名様用
 2,180円(税込2,398円)

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。

Bread & Rice

パン & ライス

まるごと1本ガーリックトースト

石窯焼自家製パン 650円(税込715円)

ライス 420円(税込462円)

ライス 280円(税込308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。

Soup - スープ -

クリームコーンスープ 420円(税込462円)

具だくさんの
 ミネストローネスープ 420円(税込462円)



お料理と一緒に!

あたたかいお飲み物 Hot

ドリンクセット
 300円(税込330円)

つめたいお飲み物 Cold

・深煎り挽きたてコーヒー(おかわり出来ます)

・カフェラテ

・カフェ・コン・パンナ

(ウインナーコーヒー)

・ストレートティー

・レモンティー

・ミルクティー

・黒ウーロン茶

・ジャスミンティー

・カモミールティー

・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

・アイスマルクティー

・アイスウーロン茶

・オレンジ(100%)

・カルピスウォーター

・カルピスソーダ

・コココーラ

・メロンソーダ

・ジンジャーエール

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Pasta ゆでたて! -パスタ-

大盛り
+ 200円(税込220円)

イタリア産ダル・クオーレ社製1.4mmスパゲッティニ(ブロンズ製法)使用。
生パスタはこだわりの手打ち製法でモチモチ感を実現。

クリームソース

生パスタリングイネ

グラナパダーノチーズと鎌倉ベーコンのカルボナーラ

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。

1,350円(税込1,485円)

生パスタフィットチーネ

トラウトサーモンと木の子のレモンクリーム

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。

1,350円(税込1,485円)

足柄牛ミートソースと揚げナスのカウベルスタイル

クリーム仕立ての Pasta 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オリジナル商品です。1,350円(税込1,485円)

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



北海道産モッツアレラチーズと
フレッシュトマト



手長海老のペスカトーラ
(生パスタリングイネ)



足柄牛ミートソースと揚げナスの
カウベルスタイル

— こだわり生パスタ —
生パスタは、硬質小麦と云われる
デュラム小麦の、さらに中心部分を
細かく碎き、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。

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

トマトとモッツアレラチーズの相性は格別です。

1,200円(税込1,320円)

鎌倉ベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ

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。

1,200円(税込1,320円)

手長海老のペスカトーラ **生パスタリングイネ**

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。

1,680円(税込1,848円)

あっさり味

国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油

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。

1,350円(税込1,485円)

どっさり国産アサリのビアンコ

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。

1,200円(税込1,320円)

博多かねふくの明太子と紋甲イカ

小さい紋甲イカが柔らかく、明太子とよく合います。

1,280円(税込1,408円)

国産しらすとしめじのペペロンチーノ

漁師さんから直送されたしらすがつっぷり。

1,300円(税込1,430円)



国産牛グリルとアスパラガスの
バター醤油



トラウトサーモンと木の子のレモン
クリーム

ドリンクセット

あたたかいお飲み物 Hot 300円(税込330円)

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

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Pizza \窯焼き\ -ピザ-

TAKE OUT   ピッツアのお土産はいかがですか？
プラス箱代でお持ち帰り頂けます。
+100円(税込110円)

ご注文いただいてから生地を手でのぼし、イタリア製の石窯で400度の高温で焼き上げます。8枚にカットしております。

北海道産モッツアレラチーズのマルゲリータ

ピッツアの王様。モッツアレラチーズとバジル、トマトの相性がたまらない。

1,450円(税込1,595円)

鎌倉ベーコンと特選玉子のビスマルク

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。

1,450円(税込1,595円)

いろいろ魚介の漁師風

いろいろな魚介が入った、ご馳走ピッツアです。

1,680円(税込1,848円)



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モッツアレラチーズのトマトソースルッコラ添え

アンチョビとガーリックのマリナーラ

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。通好みのピッツア。..... 1,380円(税込1,518円)

国産しらすと北海道モッツアレラチーズのトマトソースルッコラ添え

漁師産から直送されたしらすがたっぷり。..... 1,450円(税込1,595円)

フレッシュトマトと鎌倉ベーコンとアスパラ

鎌倉ハムの厳選ベーコンの香りが引き立つピッツアです。..... 1,450円(税込1,595円)

北海道男爵イモと明太子のクリーム

明太子とジャガイモの相性が抜群です。..... 1,380円(税込1,518円)

具だくさんのお楽しみカプリチョーザ

何が入っているかはお楽しみ！ 1,450円(税込1,595円)

ドリンクセット

つめたいお飲み物 Cold 300円(税込330円)

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



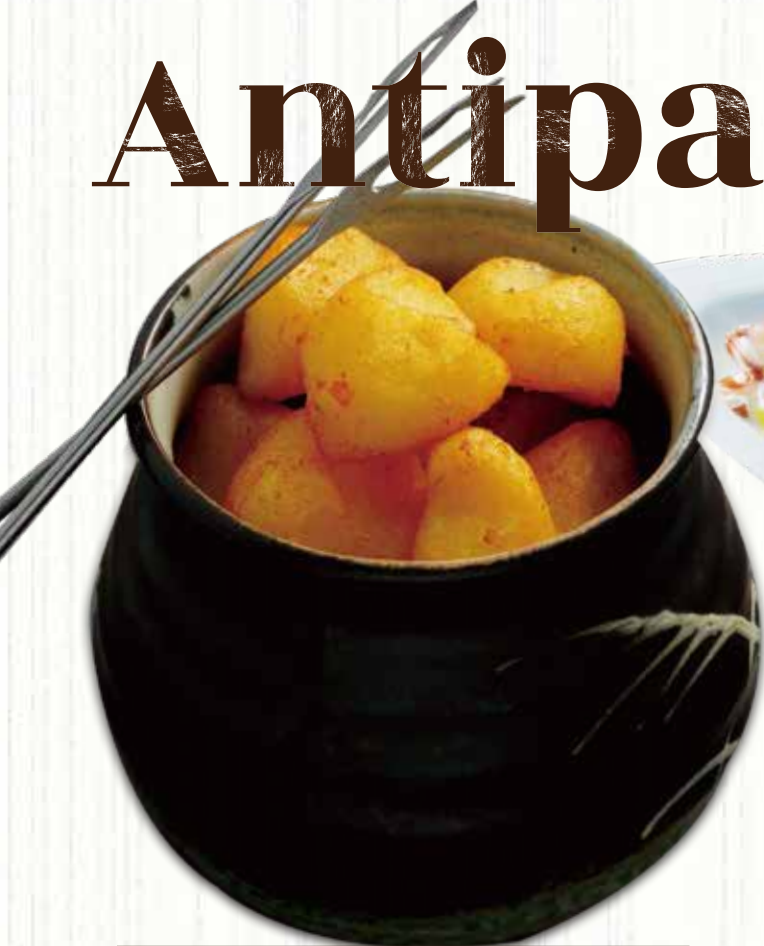
具だくさんのお楽しみカプリチョーザ



北海道男爵イモと明太子のクリーム

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Antipasto - 前菜 -



壺に入った男爵ポテトフライ
480円(税込528円)



本日のおすすめ前菜5種盛
1,380円(税込1,518円)

本日のちょっとだけ前菜5種盛
950円(税込1,045円)

本日のおすすめ前菜3種盛
980円(税込1,078円)

前菜盛



北海ダコのカルパッチョ
550円(税込605円)



北海ダコのフリット
グラナパダーノチーズ仕上げ 750円(税込825円)



トラウトサーモンのマリネ
750円(税込825円)



2種類の生ハム盛り合わせ
750円(税込825円)

Dolce — デザート —



お小っ!!
一番人気

炎のとろとろプリン 500円(税込550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。



大人のティラミス

500円(税込550円)



バイクドチーズケーキ

530円(税込583円)



ビターなガトーショコラ
エスプーマ生クリーム添え

530円(税込583円)

デザートピッツァ



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

1,380円(税込1,518円)



チョコレートとバナナのピッツァ

1,280円(税込1,408円)

北海道ソフトクリーム



- ① ソフトクリームショート(S) 400円(税込440円)
- ② ソフトクリーム 450円(税込495円)
- ③ ソフトクリームプラリネ添え 450円(税込495円)

- ④ チョコレートソース 500円(税込550円)
- ⑤ 四季のソース 500円(税込550円)
- ⑥ コーヒーゼリー&ソフトクリーム 500円(税込550円)

- ⑦ チョコレートバナナパフェ 720円(税込792円)
- ⑧ クリームソーダ 430円(税込473円)

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Drink

— ドリンク —



ビール

アサヒ熟選プレミアムタンブラー
600円(税込660円)

アサヒ熟選プレミアムグラス
420円(税込462円)

アサヒスーパードライ (中瓶)
650円(税込715円)

ドライゼロ
ノンアルコール
450円(税込495円)

ハイボール

ジャックダニエルハイボール
500円(税込550円)

グレングラントハイボール
600円(税込660円)

カクテル

カシスビール
450円(税込495円)

シャンディーガフ
450円(税込495円)

サワー・酎ハイ

生グレープフルーツサワー
500円(税込550円)

生レモンサワー
450円(税込495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)

烏龍ハイ
420円(税込462円)

紅茶ハイ
420円(税込462円)

冷酒

冷酒 高清水(300ml)
750円(税込825円)

カシスオレンジ
ノンアルコール
400円(税込440円)

カシスソーダ
ノンアルコール
400円(税込440円)

ソフトドリンク

つめたいお飲み物 Cold

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)

アイステーストレート
380円(税込418円)

アイスレモンティー
380円(税込418円)

アイスマルクティー
380円(税込418円)

アイスウーロン茶
380円(税込418円)

オレンジ(100%)
380円(税込418円)

カルピスウォーター
380円(税込418円)

カルピスソーダ
380円(税込418円)

コココーラ
380円(税込418円)

メロンソーダ
380円(税込418円)

ジンジャーエール
380円(税込418円)

あたたかいお飲み物 Hot

深煎り挽きたてコーヒー
(おかわり出来ます) 380円(税込418円)

カフェラテ
380円(税込418円)

カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー) 420円(税込462円)

ストレートティー
380円(税込418円)

レモンティー
380円(税込418円)

ミルクティー
380円(税込418円)

黒ウーロン茶
380円(税込418円)

ジャスミンティー
380円(税込418円)

カモミールティー
380円(税込418円)

Pizza
Pasta
Steak
Hamburg



CowBell

Lunch Menu



Cowbell Specialty
Lunch course
Drink menu
Dolce menu

あぁ

Stone grilled food

— 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

1,580円(税込1,738円)

- ・本日のスープ
- ・自家製パンorライス
- ・ドリンクorランチサラダ

石焼煮込み ハンバーグ(单品)

1,180円(税込1,298円)

期間限定

季節で楽しめるセット

Pizza

Pasta



季節のピッツアセット 1,680円(税込1,848円)

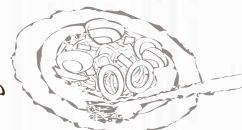
- ・本日のスープ
- ・ドリンク
- ・ランチサラダ
- ・季節のピッツア3種類からお選び下さい



季節のピッツア(单品) 1,380円(税込1,518円)

季節のパスタセット 1,680円(税込1,848円)

- ・本日のスープ
- ・自家製パン<4枚>
- ・ドリンクorランチサラダ
- ・季節のパスタ3種類からお選び下さい



季節のパスタ(单品) 1,380円(税込1,518円)

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。



Hamburg

ハンバーグ



足柄牛入り

ビーフハンバーグ

(200g)セット

- ・本日のスープ
- ・自家製パンorライス
- ・ドリンクorランチサラダ
- ・ハンバーグ

▼ 下記よりお選び下さい ▼



ハンバーグ丼(150g)セット

- ・本日のスープ
- ・ドリンクorランチサラダ

1,230円(税込1,353円)



オニオン
デミグラスソース

1,630円(税込1,793円)



和風醤油ソース

1,630円(税込1,793円)



辛味大根おろし
和風醤油ソース

1,730円(税込1,903円)



オーストラリア
モッツアレラチーズ
デミグラスソース

1,730円(税込1,903円)

Cowbell Specialty

カウベル名物

シーザースサラダ

3~4名様用 ----- 1,550円(税込1,705円)

2名様用 ----- 1,300円(税込1,430円)



目の前で大きな

グラナパダーノチーズを
削りかけます!!

Steak

ステーキ



リブローズステーキ丼(100g)セット

- ・本日のスープ
- ・ドリンクorランチサラダ

1,450円(税込1,595円)



リブローズ ステーキセット

- ・本日のスープ
- ・自家製パンorライス
- ・ドリンクorランチサラダ
- ・ステーキ

▼ 下記よりお選び下さい ▼

150g --- 1,780円(税込1,958円)

200g --- 2,280円(税込2,508円)

250g --- 2,780円(税込3,058円)

選べるソース

- 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

大人気!!

Cowbellを味わい尽くす ランチコース……全6品

※写真は季節パスタコースです

選べる
メイン料理

豪華な Lunch course

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

(他のページからお選び下さい)



季節のパスタコース

3種類よりお選び下さい

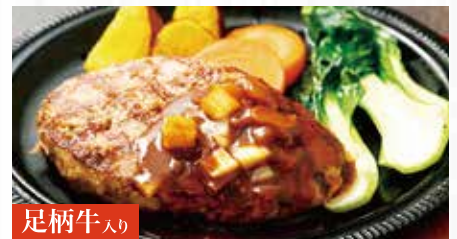
2,180円(税込2,398円)



季節のピッツアコース

3種類よりお選び下さい

2,180円(税込2,398円)



足柄牛入り

ビーフハンバーグコース

オニオンデミグラスソース or 和風醤油ソース
自家製パン or ライス付

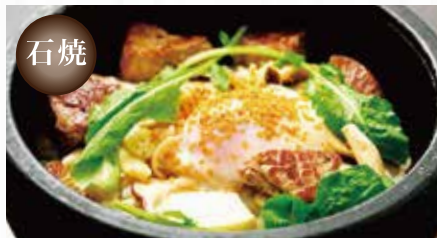
2,280円(税込2,508円)



石焼

グラナパダーノチーズ リゾットコース

2,150円(税込2,365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

2,150円(税込2,365円)



石焼

煮込みハンバーグコース (150g)

自家製パン or ライス付

2,180円(税込2,398円)



リブローズステーキ(150g)コース

自家製パン or ライス付

2,380円(税込2,618円)

Ⅱ 選べるソース

- | | |
|------------------|-----------------|
| 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 |

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Dolce menu

— デザートメニュー —



一番人気

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。

・ バイクドチーズケーキ
530円(税込583円)

・ ビターなガトーショコラ
エスプーマ生クリーム添え
530円(税込583円)



デザートピッツァ

・ 炎のとろとろプリン
500円(税込550円)

・ 大人のティラミス
500円(税込550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
1,380円(税込1,518円)

・ チョコレートとバナナのピッツァ
1,280円(税込1,408円)

北海道ソフトクリーム



① ソフトクリームショート(S)
400円(税込440円)
② ソフトクリーム
450円(税込495円)
③ ソフトクリームプラリネ添え
450円(税込495円)

④ チョコレートソース
500円(税込550円)
⑤ 四季のソース
500円(税込550円)
⑥ コーヒーゼリー&ソフトクリーム
500円(税込550円)

⑦ チョコレートバナナパフェ
720円(税込792円)
⑧ クリームソーダ
430円(税込473円)

Drink menu

ドリンクメニュー

お食事の方ドリンク各種

300円(税込330円)

あたたかいお飲み物 Hot

つめたいお飲み物 Cold

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

- ・ 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(100%)
- ・ カルピスウォーター
- ・ カルピスソーダ
- ・ コカコーラ
- ・ メロンソーダ
- ・ ジンジャーエール

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。